BEBIDAS

MODULO FORMATIVO 1047_2

INDICE

UA.1 PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y EN MESA

1.1 Elementos, Útiles Y Menaje Necesario Para Servicio De Bebidas En Barra Y En Mesa

Los elementos y útiles de un bar son aquellos materiales que ayudan a ofrecer un mejor servicio en el bar, distinguiendo diferentes grupos que pueden compartir funciones; coctelería, servicio de vinos, bebidas y café y servicio en mesa.

Se distinguen diferentes grupos:

- Coctelería
- Servicio de vinos
- Bebidas y café
- Servicio en mesa

Coctelería

Los utensilios referidos a dicha categoría son:

- Vaso mezclador completo (vaso, cuchara y gusanillo).
- Diferentes tipos de cocteleras (Boston y Clásica).
- Goteros o Biteros.
- Pajeros.
- Medidores.
- Exprimidor.
- Colador.

Servicio de vinos y bebidas

Los útiles más característicos utilizados en este servicio son:

- Sacacorchos.
- Cubiteras y pie de cubitera.
- Bandeja de camarero redonda (acero inoxidable o antideslizante).

Servicio en mesa

El servicio de mesa se ve complementado por:

- Servilletero (en plato o en dispensador).
- Palilleros.
- Azucareros.
- Petit menage (salero, pimentero, aceite y vinagre).
- Ceniceros. (en terraza)
- Comanderos.



Menaje

El menaje de un bar-cafetería debe estar limpio y preparado para cada servicio y está compuesto por los siguientes elementos:

Vajilla para el servicio de café

Este material dependerá del estilo del bar-cafetería. En un bar, la vajilla necesaria es la siguiente:

- Plato café con leche.
- Plato café moka.
- Plato de infusión.
- Taza para infusión.
- Taza para café con leche.
- Taza para café moka.
- Teteras varios tamaños (pequeña y grande).
- Jarritas para leche o agua caliente.

Vajilla para servicio de alimentos

Conjunto de piezas y utensilios para servir las mesas que se compone de los siguientes elementos:

- Platos trincheros (ensaladas, sándwiches, etc.).
- Plato sopero (sopa, crema de verduras, etc.).
- Platos de postre (tartas, piezas de fruta etc.).
- Bol (frutos secos, gominolas, olivas, etc.).
- Rabaneras (tapas, pinchos).

Mantelería

En el servicio de bar-cafetería el uso de mantelería de tela no es muy frecuente. Los establecimientos con una oferta gastronómica como por ejemplo (bocadillos, menús, platos combinados, etc.), se suelen utilizar manteles individuales de tela, rafia o papel dependiendo de la categoría del establecimiento e incluso en muchos de ellos la mesa bien limpia es el propio mantel, así que la limpieza de esta es de mucha importancia.

En las mantelerías el color suele ser el blanco, aunque también hay muchos establecimientos que se decantan por otros colores.

En cuanto a las servilletas, suelen ser de papel, o la tela, siendo estas preferidas, por destacar elegancia. Las dimensiones establecidas para estas serán de 20 x 20.



Cubertería

La cubertería a usar en un bar-cafetería se reduce principalmente al uso de las cucharillas de café y cubiertos de postre, sin embargo, dependiendo del tipo de establecimiento se usarán diferentes tipos de cubiertos.

Los cubiertos más utilizados en los establecimientos de bar-cafetería son los siguientes:



- Tenedor y cuchillo trinchero (uso reducido a ensaladas y raciones).
- Cubiertos de postre (sándwiches, bocadillos, tapas, etc.).
- Cuchara de café con leche (café con leche e infusiones).
- Cuchara moka (café solo).
- Cuchara de sorbete.
- Pinzas de hielo.
- Cuchillo de pan
- Cuchillo jamonero.

La cristalería

Es uno de los menajes más variados, pues cada bebida requiere un tipo de vaso o copa en concreto, se podría distinguir un sinfín de modelos, pero siempre se tendrá en cuenta el estilo del bar- cafetería jugando un estilo muy importante.

Hay establecimientos que tienden a unificar la cristalería para simplificar el servicio o por falta de espacio.

Entre la cristalería más utilizada e importante puede destacarse la siguiente:

- **Copas para Cócteles:**
  - Copas Martini o cóctel (short drinks).
  - Copas Flauta para cóctel.
  - Copas Sour.
  - Copa Batido.
  - Copas Fantasía.

- **Copas para aguas, vinos, destilados y otras bebidas:**
  - Copas de Vino Blanco.
  - Copas de Vino Tinto (y otras especiales).
  - Copa Flauta (cava).
  - Copas de Agua.
  - Copa Catavino.
  - Copas para Licores:
  - Copas para Licor
  - Copa de Café Irlandés.
  - Copa de Balón. (para Coñac o Brandy)
  - Copas de cerveza (las hay específicas, hay infinidad de marcas de cerveza que tienen su tipo de copa).



Vasos:

- Vaso On The Rock.
- Vasos de sidra de diferentes tamaños (para sidra, txacolís, etc.).
- Long Drink (de 33 cl para combinados y refrescos).
- Long Drink refresco (se usa el anterior o uno con menos capacidad 30 cl).
- Vasos de chupitos (pequeños y grandes).
- Jarras de cristal (sangría, cup, cervezas).
- Jarrita 0,25 cl para agua.

Petit Menage:

Para el servicio de barra o mesas eran necesarios algunos accesorios necesarios para complementar el servicio.

- Salero pimentero
- Salseros
- Convoyes o vinagreras
- Azucareros
- Palilleros
- Ceniceros



1.2 Diferentes Tipos De Servicios, Componentes Y Función.

Los servicios que se ofrecen en un bar-cafetería pueden realizarse en la barra y el servicio en mesa.

- **El servicio en barra**, tiene como componente principal la barra.
- **El servicio en mesa,** sin embargo, tiene de componente no solo la barra del bar de donde salen las bebidas y comidas, sino que su otro componente serán las mesas.

La función también de ambos puede ser muy diferente dependiendo del tipo de bares y cafeterías:

- **Desayuno**, este tipo de servicio se ofrece en la mayor parte en zonas de negocios, colegios, etc. y quizás deba ser el más rápido de todos.
- **Almuerzo o lunch**, cuando un cliente decide almorzar en un negocio de este tipo, siempre tiene en mente hacerlo rápido y bien.
- **Merienda,** muy típico por la cultura del café existente en nuestro país.
- **Cena,** se suelen ofrecer tapas y raciones diversas.
- “**Afterwork”,** nuevo concepto de negocio con locales ambientados o temáticos, donde poder reunirse con compañeros de trabajo o amigos y degustar tapas, bebidas y cócteles mucho más sofisticados. Se cambia lo tradicional por lo moderno.

SERVICIO EN BARRA

El servicio en barra se caracteriza por su rapidez y eficacia. Para dar un buen servicio se tendrá en cuenta lo siguiente:

- La barra debe siempre estar en perfecto estado de limpieza, teniendo material exclusivo destinado a tal fin.
- Se destinará una zona como “Reservado para camareros”, desde donde pueden salir los pedidos y dejar los servicios utilizados. (Principalmente en barra de grandes dimensiones).
- En establecimientos con mucha demanda de café, se suele realizar una pequeña mise en place de platos con cucharas y azucarillos para agilizar el servicio.
- El interior de la barra debe estar siempre en perfecto estado de limpieza y organización (estanterías con botellería organizada, cámaras limpias y rellenas, maquinaria de café limpia y con la loza y cubertería a mano, etc.).
- Usar siempre el posavasos al servir una bebida, tanto para la copa o vaso como para la botella.
- Acompañar a la bebida con algún aperitivo acorde a esta, siempre que sea posible. **Ejemplo:** aceitunas con cerveza, pastas con café, frutos secos con combinados.



DIFERENTES TIPOS DE BARRA

Barra Clásica Inglesa.
La gran mayoría son de madera y altas. Están separados del salón, creados para tomar un aperitivo y pensados para consumir de pie, ya que no disponen de butacas.

Barra Americana.
Se caracterizan por sus formas (semicirculares o rectangulares), en la que los clientes están sentados en taburetes altos.

Barra Tropical.
Muy utilizada en bares de playa, suelen ser portátiles, elaboradas con troncos, hojas de palmera, etc. Es habitual que tengan un toque Chill Out y decoración frutal.



Barra Española.
Son barras de gran dimensión. En ellas se colocan una serie de maquinaria como (cafetera exprés, termos, exprimidor, etc.), dependiendo del estilo del local utilizarán un material adecuado (madera, acero, ladrillo, etc.).

Barra de Fiesta o Evento.
Muy fácil de preparar, se elaboran con mesas, tableros y caballetes. Suelen estar cubiertas de manteles y decoradas con una estación central de diferentes alturas.

EL SERVICIO DE MESA

Diferente del servicio de barra, puesto que el cliente suele tener menos prisa cuando está sentado y en una mesa., aunque quiere un servicio ágil y rápido.

Para ofrecer un buen servicio en mesa hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Las mesas deben estar enumeradas, distribuidas y limpias.
- Los clientes, dependiendo del establecimiento, serán acompañados a la mesa o serán ellos mismo quienes elijan una mesa libre, puesto que en este tipo de negocios no suelen hacerse reservas.
- Se le tomará comanda después de un tiempo oportuno de lectura de la carta (normalmente las cartas de un bar suelen estar en las mesas).

Para ofrecer un buen servicio en mesa hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:



- Las consumiciones y comidas se servirán en la mesa por un camarero y serán transportadas en bandejas.
- El camarero/a debe manejar correctamente la bandeja para evitar así la intranquilidad en los clientes.
- El camarero/a debe asegurarse del número de mesa antes de transportar un pedido.
- Se utilizará únicamente el posavasos en mesas sin mantel.

1.3 Normas De Cortesía En El Servicio De Bar

La cortesía es un conjunto de modales que se utilizan para ser más agradable con otras personas y demostrar así el saber estar.

Algunas consideraciones a tener en cuenta:

- Tutear no significa ser más moderno o ser más abierto, sino una considerable falta de educación e incluso de respeto, por otra persona.
- Siempre encontraremos personas a las que no les guste ser tratadas de usted. No obstante, se intentará ser siempre educado y utilizar un lenguaje cercano.
- Ser atento, afable y amable con los clientes, atendiéndolos lo antes posible. En el caso de no poder hacerlo, informarles de que se va a tardar un poco.
- Tener psicología con los clientes, sabiendo cuando se debe hablar o quedarse callado.
- Evitar escuchar conversaciones ajenas y mucho menos intervenir en ellas, con la excepción de que sea el mismo cliente quien lo solicite.
- No interrumpir al cliente mientras come o habla con otra persona.
- Para ser un buen comercial en la cafetería, hay que ser cortés, tener buena memoria, don de gentes y saber tratar a cada cliente indistintamente.
- No recibir a los clientes masticando chicle o ingiriendo algún alimento.
- Utilizar las posturas adecuadas (no tener las manos en los bolsillos, ni apoyarse en las mesas y sillas; tampoco recostarse en las paredes, etc.).
- Utilizar un tono de voz agradable. Utilizar un lenguaje correcto.
- Ser imparcial. No discriminar por razones de sexo, religión, raza, etc.
- Saludar siempre estrechando la mano, con excepción de que sea el propio cliente quien se acerque para besarle.



1.4Control De Calidad En El Proceso De Preparación Y Presentación De Bebidas. Normativa De Seguridad Higiénico Sanitaria.

El control de calidad es fundamental para una correcta calidad de servicio en el bar –cafetería. En los casos de deficiencias en la calidad, son críticas las acciones para recuperar la confianza y resarcir los perjuicios ocasionados por los fallos.

Para mantener la buena imagen de una empresa, es importante realizar un seguimiento de los diferentes problemas que hayan podido ocurrir y de las quejas de los clientes, para así poder cambiar lo negativo en positivo.

Escuchar las quejas de los clientes, servirá para mejorar la imagen del establecimiento.

Cualidades importantes para tener un buen control de calidad.

- Identificar los distintos tipos de bebidas.
- Aplicar las normas básicas de elaboración de cócteles.
- Identificar los útiles necesarios para la elaboración de cócteles.
- Poner en práctica las destrezas y habilidades en los procesos de preparación y presentación de bebidas.
- Conocer los tipos de bebidas alcohólicas de consumo más habituales.
- Conocer el proceso de elaboración de los destilados.
- Diferenciar destilados (whisky, ron, ginebra, tequila, brandy, etc.)
- Saber diferenciar las variedades de café, té, cacao.
- Elaboración de diferentes tipos de cafés, infusiones y batidos, sin olvidar la higiene adecuada.
- Controlar los stocks.
- Reconocer todos los materiales (elementos, útiles y menaje).
- Utilizar las técnicas apropiadas para la presentación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas aplicando la seguridad e higiene correcta.



NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS BAR – CAFETERÍA

Desde el aspecto higiénico sanitario los establecimientos de hostelería que sirvan comidas y/o bebidas para proteger la salud y los derechos de todos los clientes y usuarios de tales servicios, se regirán por el **Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre** y el Real **Decreto 135/2010, de 12 de febrero** principalmente, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Establecimientos donde se sirven bebidas y comidas

Según la CNAE del 2009 (Clasificación Nacional de actividades económicas) el Sector de la Hostelería se clasifica en dos grandes grupos:

- **Servicios de Alojamiento.**
  - Hoteles y alojamientos similares
  - Alojamientos turísticos y otros alojamientos de corta estancia
  - Campings y aparcamientos para caravanas
  - Otros alojamientos
- **Servicios de Comidas y bebidas.**
  - Restaurantes y puestos de comidas
  - Provisión de comidas preparadas para eventos y otros servicios de comidas
  - Otros servicios de comidas
  - Establecimientos de bebidas

Bar o café bar

Establecimiento, donde se sirven en barra, principalmente o mesa, en el propio local o en dependencias anejas, exclusivamente bebidas y, en su caso, comidas tipo bocadillos, tapas o raciones, y que no implique la actividad de restauración.

Cafetería

Establecimiento donde se sirven al público mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, y a cualquier hora, dentro de las que permanezca abierto el establecimiento, bebidas y comidas confeccionadas normalmente a la plancha o con otro método que permita una comida rápida.

Habrá que distinguir las zonas o espacios de cualquier establecimiento de hostelería con una barra en donde se sirvan tanto bebidas como comidas rápidas.



AREAS PRINCIPALES DEL BAR-CAFETERÍA

- La barra.
- Cocina.
- Almacén.
- Vestuarios y aseos del personal.
- Zona de uso público.
- Cuartos de basura

Zona de la barra

- El suelo será antideslizante e impermeable.
- Lavavajillas con agua caliente a 82 ºC como mínimo.
- Fregadero y lavamanos con agua fría y caliente.
- Los alimentos expuestos en la barra estarán siempre tapados y en vitrinas frigoríficas en el caso de necesitar frío. Aunque un alimento no necesite frío, debe estar tapado.
- Nunca se deben mezclar los alimentos crudos con los cocinados, ya que se pueden de esta manera contaminar las comidas.
- Los cubos de basura de la barra tendrán un pedal para no tener que hacer uso de las manos

Cocina

- La cocina para la elaboración de los alimentos, debe contar con al menos 102 o ser superior al 10% de la superficie dedicada al público.
- Las paredes y los techos serán de fácil limpieza y de colores claros, evitando zonas con acumulación de suciedad o condensación.
- Los suelos serán antideslizantes y fáciles de limpiar.
- Los sistemas de iluminación deben estar protegidos para que en el caso de una rotura no contamine los alimentos.
- Campana extractora de humos.
- Fregadero con agua caliente, lavamanos con pedal.
- Lavavajillas, cámara frigorífica y de congelación, superficie de manipulación de alimentos de fácil limpieza.
- Cubos de basura con bolsa y pedal para su apertura.



Almacén

Los almacenes estarán organizados con estanterías de fácil acceso y limpieza, con una altura mínima de 2,50 m, donde no se mezclarán los comestibles con otros materiales.

Los productos de limpieza estarán almacenados en lugar aislado, seco y lejos del contacto de alimentos.

Los servicios del personal

Dependiendo de las dimensiones del local, los empleados tendrán un espacio con zona para tener el uniforme y baños:

- Establecimientos de 100 m^2 o inferiores: una taquilla por trabajador fuera del área de cocina.
- Establecimientos entre 100 y 200 m^2: un espacio de 6 m^2 como mínimo con uso de vestuario y taquillas.
- Establecimientos de más de 200 m^2: disfrutarán de un espacio de 10 m^2 como mínimo, taquillas y aseos con ducha e inodoro.
- Estarán separados por sexos.
- Estarán equipados con lavabos de grifo accionado por pedal o codo, agua caliente y fría, dosificador de jabón accionado por botón, cepillo de manos de cerdas duras y dispensador de toallas de papel de un solo uso con cubo de tapa.

Zonas de uso público

Los aspectos a tener en cuenta son los siguientes:

- Tener a disposición del cliente servilletas y palillos enfundados.
- Papelera con bolsa cerca de la barra para uso de los clientes.
- Mobiliario y decoración accesible y de fácil limpieza.
- Aseos con productos y limpios con lavabos para ambos sexos.
- Ventilación con ventana o extractores.
- Letreros de prohibido fumar y prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.



Cuarto de basuras
Se hará fuera de la zona de manipulación de alimentos, en cubos con tapa y bolsas higiénicas al efecto.

El cuarto de basuras estará cerrado siempre y dispondrá de un muelle de cierre automático de puerta, así como de refrigeración para evitar la multiplicación rápida de bacteria patógenas que a través de corrientes pudiesen afectar a zonas contiguas.

La ventilación
Natural o forzada será la adecuada. Evitando corrientes de aire de zonas potencialmente contaminantes (WC, almacén de basuras, vestuarios) con aquellas en las que se elaboren o manipulen alimentos.

Las ventanas y huecos practicados para la ventilación en zonas de cocina, manipulación o guarda de alimentos, estarán cubiertos por rejillas o telas mosquiteras para evitar la entrada de insectos y roedores.

Limpieza
La mejor forma de asegurarnos una correcta limpieza y desinfección es la de elaborar un Programa de Limpieza, que debe de cumplir las siguientes premisas:

- Saber la frecuencia de limpieza y desinfección (hora y día de la semana).
- Personal responsable de la tarea de limpieza y control de ésta, reflejada en un soporte escrito.
- Productos de limpieza a utilizar (características y almacenamiento).
- Preparaciones previas a la limpieza (desmontaje de maquinaria, uso de guantes, retirada de alimentos).
- Tener asignados útiles de limpieza distintos para cada zona y evitar así contaminar la cocina con fregonas que se utilizan para limpiar WC.

Utilizar productos adecuados, evitar la corrosión de las zonas desinfectadas o dejar rastros en superficies que pudieran tener contacto posterior con cualquier alimento u objeto por el evidente peligro de contaminación, que suele acabar en lesiones por abrasión de las mucosas.

Los desinfectantes suelen ser ricos en hipoclorito (lejía), hay que diluirlos en la cantidad justa evitar abrasión de las zonas desinfectadas por ellos. Una vez limpia y desinfectada la zona, se debe secar y aplicar bactericidas apropiados.

La limpieza de mesas de trabajo se efectuará cuantas veces sea necesario, secándolas luego, y evitar así focos de ataque microbiano accidentes laborales, etc.



UA.2. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS

2.1 Distintas Calidades De Género A Comprar

Seguidamente vamos a mostrar los diferentes géneros a comprar para complementar las preparaciones, ya sean combinados, zumos de frutas, cócteles, etc.

FRUTAS

Consideradas como el alma de muchas preparaciones alcohólicas y no alcohólicas, un ejemplo de ello puede ser un simple zumo de naranja o el aderezo de zumo de limón a un combinado de ginebra.



Ya se ha dicho que siempre se debe partir de frutas de primera calidad, bien sea para realzar el sabor o para mejorar y complementar el atractivo de la bebida, su uso debe plantearse desde la máxima calidad.

No solo se tendrá en cuenta el uso de los zumos o pulpas, sino también las pieles y aceites de estas, que serán utilizadas en forma de cesta, rodaja, etc., como complemento perfecto.

Limón, lima y naranja

Tanto el zumo extraído como las cortezas de estos tienen un gran valor en las elaboraciones.

- **Limón**. Aporta acidez, lo que provocará una mayor salivación, aumentando o potenciando el sabor de la bebida ofrecida. Además, el limón despierta el apetito y aporta beneficios a la posterior digestión.
- **Lima**. Se caracterizan por su pequeño tamaño y color verde intenso. Es muy apreciada por su potencial aromático, tanto de su piel como su jugo. Su pulpa puede ser racionada en gajos, ayudando a la decoración de cualquier bebida.
- **Naranja.** Pertenece a la familia de los cítricos se aprovechan tanto la pulpa como su piel libre de albedo. Su utilización más extendida es en zumos, formando parte de combinados.

Pulpa y/o puré de frutas

En otras ocasiones, la fruta es añadida a las bebidas en forma de puré. Dada la carnosidad que poseen algunas frutas no es posible la extracción de su zumo, por lo que se recurre a su triturado. Como ejemplo se puede citar el melocotón, melón, etc.

Frutas confitadas

En estas frutas no se tendrá en cuenta la frescura, pero sí la calidad de la materia prima adquirida. Aunque son de textura un poco empalagosa y dulzor intenso, aportan gran colorido a algunas bebidas que por tradición se han visto complementadas con estas. Ejemplos de frutas confitadas son las cerezas al marrasquino.



Especias
Otro producto presente en el servicio de bebidas son las especias. Así considerando que su adición es mínima, deben adquirirse de la más alta calidad por lo que su precio no debe ser un problema.

Tener en cuenta que las especias aportan aroma y darán el matiz característico a la preparación. Así, por ejemplo, se tiene la pimienta de cayena para los cócteles que llevan nata fresca, la nuez moscada para los flips, los clavos de olor para el vino caliente y la canela para el ponche.

La sal, pimienta, sal de apio, Tabasco, salsa Worcester animan las bebidas como el Bloody Mary.

Encurtidos
Son reservados para los cócteles clásicos secos, así aceitunas, cebollitas o pepinillos encurtidos se podrán utilizar, siempre teniendo en cuenta su calidad.

Nunca se utilizarán rellenos y, en caso de tener hueso, es recomendable quitarlo. Algunos ejemplos donde se utilizan estos encurtidos son el Gibson Vodka o Dry Martini entre otros.

Leche, nata, huevos y helado
Los cócteles y bebidas de café requieren productos lácteos. En las versiones modernas de las coladas, el sabor o coco se refina con nata.



Muchos jarabes combinan bien con leche. Y, por supuesto, la leche, la nata, los huevos y el helado son la base de ciertas bebidas sin alcohol, como los batidos

Exceptuando el helado, el resto de ingredientes son bastante perecederos, por lo que se suele utilizar la leche uperizada.

Para una buena calidad en las bebidas en las que se incluyen estos productos se tiene que tener en cuenta una agitación moderada y un servicio rápido, ya que algunos ingredientes
pueden disociarse.



EL HIELO - FORMATOS

Otro elemento a destacar que interviene en el servicio de las bebidas es el hielo. **Para apreciar una buena calidad de hielo se debe tener en cuenta una serie de criterios como son**:

- **Temperatura del hielo**. Como es sabido el hielo empieza a formarse a -1ºC, pero es recomendable la utilización de hielo a una temperatura de al menos -20ºC. Para que su cometido sea superior.
- **Tipo de agua**. Un hielo de calidad utilizará agua neutra y de mineralización baja.

El formato no influirá en la calidad, pero sí es muy importante según el uso al que va destinado. Cada hielo tiene unas características encaminadas a cubrir unas necesidades, así y teniendo en cuenta su formato se pueden citar:

- **El "hielo en cubos**": Utilizados para enfriar bebidas largas, pues su tamaño y formato hacen que enfríen durante más tiempo.
- **El "hielo Frappé":** Este tipo de hielo se derretirá en segundos y nos reducirá la presencia, la esencia y la potencia del cóctel.
- **El" hielo Fizz":** Ideal para enfriar rápidamente, es el hielo más utilizado para cocteles clásicos como mojitos y caipiriñas.
- **El "hielo Cobbler" o "Granizado":** Parecido al "frappé" pero con algo más de consistencia es idóneo para dar imagen y presencia a un gran número de bebidas. Le da al cóctel un aspecto muy peculiar



2.2 Factores Que Intervienen La Estacionalidad

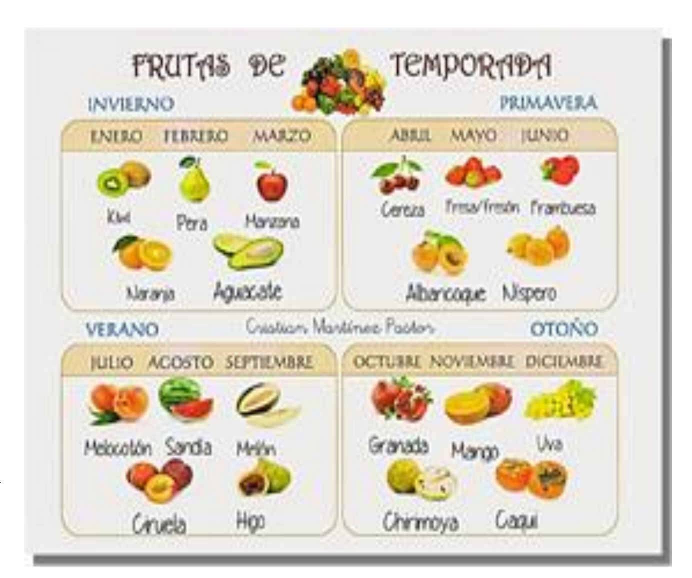
LA ESTACIONALIDAD

Si se pretende ofrecer un producto de calidad se debe tener en cuenta la estacionalidad de los productos ofrecidos.

Como ya se ha enumerado antes, los productos lácteos o especias tienen una fácil conservación dadas las nuevas tecnologías culinarias aplicadas, por lo que no se le dará mucha importancia.

Por otro lado, aunque existen purés y pulpas naturales conservadas, no se van a nombrar, pues su origen industrial mermará la calidad de los productos servidos.

Adaptaremos la carta de bebidas con los productos naturales y a la estacionalidad. Así, y conociendo las frutas y verduras de temporada, se podrá ofrecer siempre un producto de la máxima calidad.



GUSTOS DE LA CLIENTELA

El primer dato a tener en cuenta es saber a quién se vende y cómo se vende. Así, conociendo los gustos de la clientela se sabrá cómo actuar, proveyéndose de las materias primas adecuadas.

Esto no es siempre así, por lo que hay que tener en cuenta la propia oferta y adaptarla a la demanda. Las costumbres de la zona y la educación recibida marcarán la forma de actuar de los clientes.

2.3 Controles de calidad sobre los géneros utilizados

Los productos utilizados para la confección de las bebidas deberán ser de primera calidad y sometidos a controles de calidad, convirtiéndolos en productos seguros, obteniendo la mayor rentabilidad de ellos.

Respetar los costes iníciales del producto, que permitan tener un precio constante de las elaboraciones finales.

Se han de inspeccionar las características intrínsecas de los productos adquiridos; así un limón debe desprender un aroma fresco, que lo identifique y aporte calidad a los preparados.

Finalmente, el control de calidad debe ser un proceso constante, formando una cadena, desde la llegada del producto al establecimiento, su posterior conservación, transformación y venta



UA. 3 EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS

3.1 Maquinaria Del Bar-Cafetería. Clasificación Y Descripción, Características, Funciones Y Aplicaciones

Para realizar un trabajo correcto en la cafetería, es imprescindible conocer la maquinaria para la elaboración, conservación y presentación de bebidas. Esta maquinaria necesita un mantenimiento y limpieza para un uso correcto.

Cafetera

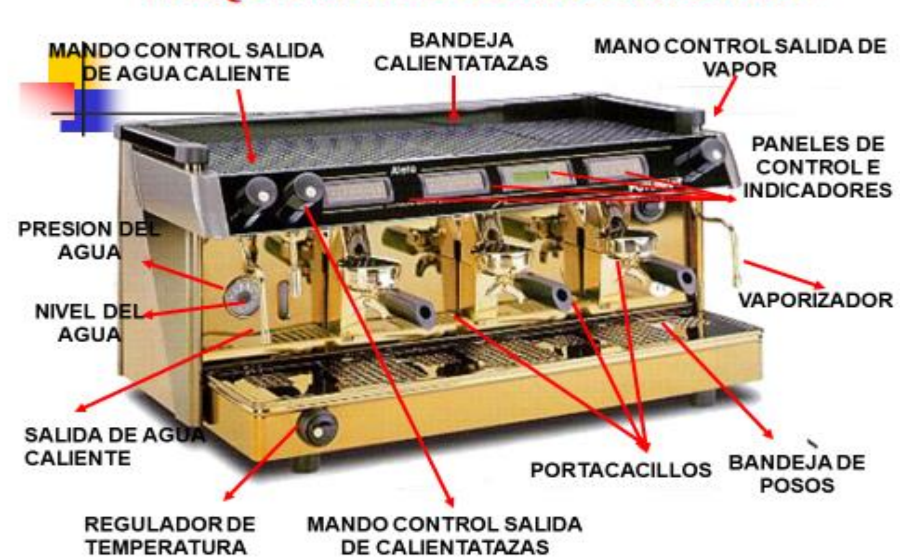
Es uno de los elementos más característicos del bar-cafetería. Existen varios tipos como son: de melita, émbolo, cona, o exprés, siendo esta última la más utilizada, por lo que será a la que se preste más atención.

La cafetera exprés trabaja con agua a presión sustentada mediante calderas con presiones entre 9 y 11 atmósferas, consiguiendo temperaturas de entre 95 y 100 ºC.

El mercado presenta modelos eléctricos y semi-automáticos que facilitan el trabajo, que se limitará en reponer de forma correcta la carga de café que corresponda.

Las cafeteras industriales están provistas de:

- **Los grupos.** Donde se colocan los portacacillos.
- **Salida de agua caliente**. Ofrecen agua hirviendo para la realización de infusiones.
- **Vaporizador.** Suministra vapor de agua y es utilizado para calentar líquidos rápidamente.
- **Manómetro de presión.** Indica la presión de la cafetera.
- **Visor del nivel de agua**. Permite saber la cantidad de agua de la que dispone la cafetera, señalando un mínimo y un máximo.
- **Bandeja porta-tazas**. La parte superior de la máquina incorpora unas pequeñas salidas de aire caliente, que permiten mantener las tazas calientes.



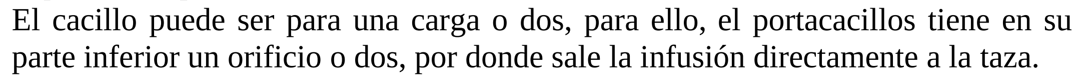
Molinillo de café
Es uno de los elementos que complementan el servicio de café, utilizándolo para la molienda de este, almacenarlo y dosificarlo.
Al igual que las cafeteras, hoy en día su mecanismo es eléctrico y consta de:

- **Tolva**. Es el depósito donde se vierte el café en grano.
- **Muelas de molturación.** Permiten moler el café a través de movimiento de rotación. Son regulables pudiendo obtener una molienda más o menos fina.
- **Depósito de café molido.** Una vez el café esté molturado, se vierte y reserva en este depósito, que dispondrá de un dosificador, que proporcionará unos 7 gr de café en el cacillo al ser accionado.
- **Prensa.** Utilizada para prensar el café del casillo.

Cacillo - Portacacillos



El cacillo es la pieza que se acopla al porta, de ahí el nombre de portacacillos. Aquí en esta pieza colocaremos el café molido.



El cacillo puede ser para una carga o dos, para ello, el portacacillos tiene en su parte inferior un orificio o dos, por donde sale la infusión directamente a la taza.

Termo



Es un depósito de acero inoxidable constituido por una cubeta donde irá la leche o el líquido a calentar, un sistema de transmisión de calor a través del agua metiendo la cubeta de leche dentro de la del agua, llamado baño María. Está formado también por un grifo, niveles de agua y de leche, un grifo y una tapa.

Tostadora



Las podemos encontrar verticales y horizontales que además de tostar el pan podemos cocinar pizzas rápidas, salchichas, gratinados, …

Funcionan mediante unos tubos de cuarzo infrarrojos y también mediante resistencias eléctricas que desprenden calor gracias a un dispositivo de tiempo automático para evitar su vigilancia.



Trituradora
Se utiliza para elaborar papillas, purés, batidos, zumos de frutas. Consta de un vaso superior con una tapa para depositar los ingredientes. Dentro del vaso se encuentran una serie de aspas o cuchillas que trituran los alimentos.

Batidora
Se utiliza para confeccionar batidos, mezclas de helados, montar nata. de simple manejo, colocar unas bolas de helado dentro del vaso; añadiremos un vaso de leche y un chorrito de sirope, introduciremos el espárrago dentro del vaso y la pondremos en marcha.



Licuadora
Se utiliza para la extracción de zumos de frutas no cítricas y vegetales, consiguiendo la separación del líquido con la piel, semillas y otras partes sólidas por centrifugación.



Exprimidor
Se utiliza para extraer zumos de cítricos, generalmente cítricos, para obtener su jugo, Se trata de un motor que, a través de un soporte, transmite un movimiento giratorio hasta la "alcachofa" sobre la cual se presiona la media pieza del cítrico en cuestión. Se pueden encontrar eléctricos y manuales.

Existen máquinas totalmente automáticas que solo requieren para su funcionamiento la materia prima..



Horno microondas
El horno de microondas, es usado para calentar, fundir, descongelar, regenerar alimentos de forma rápida. Es muy útil para trabajos de regeneración rápida en las barras o cafeterías. Funciona mediante la generación de ondas electromagnéticas en la frecuencia de las microondas.



Plancha
Es la superficie metálica de hierro, acero o cromo, calentada a gas o electricidad, sobre la que se cocinan especialidades sencillas de cafetería: sándwiches, tortitas, tostadas, platos combinados, …



Máquina de fabricar hielo
Ubicada en el office o la barra. Se encarga de fabricar y almacenar cubitos de hielos huecos o macizos siendo estos los más utilizados. Es importante mantener siempre la puerta cerrada y, en cuanto a su instalación, deberá estar provista de instalación de agua corriente y desagüe.



Picadora de hielo
Se utiliza para transformar el hielo en hielo pilé o frappé, muy utilizado para la elaboración de cócteles, granizados, etc.
Es una maquina muy simple: se trata de un motor que transmite movimiento a unas piezas metálicas que machacan o pican el hielo introducido en el aparato.





Expendedor de cerveza
También conocido como grifo de cerveza, Utilizados para "tirar" gran cantidad de cerveza. Normalmente es suministrado por el proveedor, que además se encargará de su mantenimiento y limpieza. Está compuesto por: grifo, serpentín, barril y botella de anhídrido carbónico. Se coloca en la barra

Lavavajillas
Es imprescindible en el bar, puesto que es un buen ayudante para limpiar la cristalería, cubertería y loza del bar. Existen muchos tipos y medidas según sea el establecimiento. Es conveniente no mezclar la cristalería con la loza o cubertería, que tienen mucha grasa por el café o el aceite y mancharía las copas de grasa.



Cámara frigorífica o timbre
Conserva alimentos empleados en la elaboración de platos combinados, sándwiches, canapés, etc. o bebidas. Algunas cámaras vienen con departamentos para tenerlo todo mejor organizado.



De frío negativo y frío positivo, tienen un regulador de temperatura y existen varias medidas. Las cámaras de acceso frontal permiten utilizar su parte superior como mesa de trabajo

3.2 Ubicación Y Distribución De La Barra

La barra

La barra es el elemento característico del bar, por ello su colocación debe ser estratégica, facilitando tanto el trabajo del personal, como la comodidad de consumo para el cliente.

Se pueden encontrar en madera, en acero inoxidable, forja, etc. o la combinación de varios materiales, pero siempre en consonancia con la categoría y decoración del establecimiento.

Su distribución dependerá del tipo de barra de que se trate, teniendo una altura de entre 1,20 y 1,30 m y una anchura de unos 0,50 m.

Es imprescindible la limpieza de la barra, donde se colocarán los servilleteros y la estación central con todos los elementos necesarios para la elaboración de cócteles.

La colocación del material debe hacerse de forma organizada teniendo en cuenta: vajilla, cristalería, cubertería, botellería. Esto contribuye a ofrecer un servicio más rápido y eficaz.

Estanterías

Entre los diferentes materiales que se pueden encontrar destacan la madera, el acero, la forja, la escayola, etc. Muchas de ellas tienen sofisticados sistemas de iluminación con halógenos que destacan algunas zonas o bebidas.

En las estanterías superiores se suelen poner las bebidas más caras y de menor uso y en la parte de abajo las de mayor rotación, **teniendo en cuenta siempre los siguientes criterios:**

- La etiqueta identificativa de la botella está siempre expuesta hacia el cliente.
- Las botellas serán agrupadas por grupos, atendiendo a marcas, tipos o clases, etc. Así, por ejemplo, se podrán agrupar los licores, aguardientes, las bebidas de aperitivo, las ginebras, etc.

Contrabarra o contramostrador

Mueble mural de apoyo ubicado generalmente en el interior de la barra o en el office como stock géneros o material de uso frecuente. Al igual que las estanterías pude ser de diferentes materiales.



Sotobanco

Mueble cafetero que soporta la cafetera, su material y otros complementos (loza, termos, molinillos, etc.) Los compartimentos y estantes sirven para guardar azucarillos, infusiones, cucharillas, teteras y jarras, etc. Cajón para los posos del café.



Vitrinas expositoras
Maquinaria para la exposición y conservación de los alimentos y las preparaciones culinarias y al mismo tiempo preservarlos del ambiente del local (humos y gérmenes) facilitando su conservación.

Según el género que contienen trabajan con frío (alimentos crudos, fiambres, tartas) o con calor (tapas calientes), aunque también las hay neutras (bollería).





Botelleros
De varios tamaños y con puertas de acceso superior o frontal, se utilizan para mantener las bebidas a la temperatura adecuada. De fácil acceso, para facilitar su apertura, permitiendo un servicio rápido y cómodo.



Su fabricación está pensada para ser colocadas debajo del hueco de la barra, teniendo la bebida siempre a mano, no dando la espalda al cliente.

Su reposición se realiza con anterioridad al servicio y teniendo en cuenta la rotación de la bebida. Se extraerán las botellas de la parte superior ya frías, se rellena con las nuevas y se vuelven a colocar encima las que retiramos frías.

Debe presentar siempre una perfecta limpieza y su mantenimiento es crucial para tener provistas en todo momento la bebida solicitada. Funcionan con un motor que, con la ayuda de un termostato, produce frío a temperatura regulable.

Chambrer
Cámara de refrigeración de fácil acceso y capacidad reducida, ubicadas generalmente sobre el mostrador, que permiten el servicio de vinos fríos que el cliente puede ver. Su funcionamiento es similar al de una cámara.



3.3 Aplicación De Técnicas, Procedimientos Y Modos De Operación, Mantenimiento Y Control De Bebidas

Al igual que con el resto de alimentos, se debe partir de una ficha de compra por cada producto adquirido, **cuyos objetivos son:**

- Ayudar al encargado de compras.
- Establecer una calidad estándar.
- Mejorar el control de la materia prima.
- Conseguir una calidad constante en la materia prima.

Conociendo los productos perecederos o no perecederos, se podrán almacenar de la siguiente manera:

Productos con necesidad de refrigeración. Su mantenimiento y control se llevarán a cabo por el jefe de departamento, pudiendo ser el jefe de bar o barman. Estos productos requieren de un control preciso y un suministro constante, pues su almacenamiento es caro y su vida es corta.

Además, hay bebidas que, aunque por sus propiedades de conservación no necesitan frío, sí es necesaria su refrigeración para su servicio, como por ejemplo los refrescos, cerveza, el vino tanto blanco como tinto o los espirituosos.

Productos sin necesidad de refrigeración. Hay productos que no necesitan refrigeración, eso sí, deben estar bien colocados en un lugar seco donde los rayos del sol no entren directamente.

Este lugar será el almacén, donde se tendrán organizados todos los productos para su posterior uso o refrigeración como es el caso ya mencionado de los refrescos o aguas envasadas.

LIMPIEZA, USO Y CONTROL DE TODA LA MAQUINARIA

Cafetera

Hay que tener en cuenta los siguientes puntos para su mantenimiento y limpieza:

- Limpiar los portacacillos con agua caliente y jabón dejando los orificios libres y desatascados.
- Repasar el vaporizador, dejando salir el vapor por si queda algún resto de líquido en su interior sin olvidar la cabeza del vaporizador, que se repasará con una bayeta húmeda por si queda algún resto.
- Limpiar la bandeja de posos con agua y jabón, siempre que sea necesario.
- Repasar el manómetro, interruptores, etc., con un paño húmedo, agua caliente y jabón.
- Mantener limpia la bandeja calienta-tazas.
- Limpiar el cajón donde se depositan los posos con agua caliente y jabón, si el cajón es de madera se recomienda colocar una bolsa de plástico para evitar su deterioro.



Cómo utilizar la cafetera
Esta máquina necesita entre 20 y 25 minutos para ponerse en marcha. Se deberá observar el nivel del agua; si está correctamente la señal lo indicará. También se controla la presión de la caldera que estará entre 1 y 1,5 atmósfera.

Para su primera utilización del día se suele dejar correr agua del vaporizador, grupos de café y brazo de agua caliente. En ocasiones se suele tirar el primer café que se elabora, ya que no es de buena calidad.

Debe tenerse en cuenta el control y recambio de las gomas que se encuentran debajo del grupo, ya que por las altas temperaturas que suelen tener la cafetera, se secan y no ajustan bien el portacacillos al grupo, por lo que normalmente se suelen hacer revisiones periódicas.



Las tazas estarán colocadas encima, para que se mantengan calientes y habrá una bayeta de uso exclusivo para limpiar el vaporizador. Al finalizar el servicio, se limpiará tanto la máquina como los portas.

Estará en perfectas condiciones de limpieza, ya que, esta máquina está expuesta a la mirada del público.

Molinillo de café
Es el accesorio imprescindible para la elaboración del café su función es moler el grano de café.



Para su limpieza:
- Desconectar el molinillo.
- Desmontar la tolva, lavarla con agua tibia y jabón para evitar que el aceite natural que desprende el café se enrancie y pueda afectar al sabor final de la infusión.
- Limpiar el depósito de café utilizando un trapo seco que no deje pelusa.
- Limpiar el exterior.

Termo de leche
Su función es calentar la leche, por lo que se introduce en un depósito de acero inoxidable con la opción de poder regular su temperatura.
Los pasos a seguir para la limpieza son los siguientes:



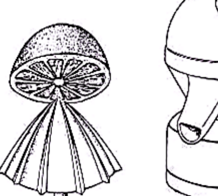
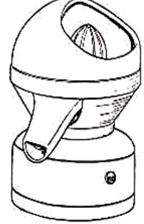
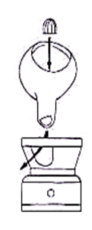
- Vaciar el depósito de la leche.
- Llenar el depósito con agua y un poco de jabón, posteriormente se pone a calentar. Abrir el grifo para vaciar el agua y luego secar el recipiente con un paño que no deje pelusa, montarlo finalmente.
- Desmontar el grifo y limpiarlo retirando restos de solidos (nata, leche quemada…)
- Vaciar y rellenar de agua el deposito del baño María.
- Limpiar el exterior.

Batidora
Se encarga de batir los ingredientes introducidos en ella; cada vez que se ha terminado de utilizar se procederá a su limpieza para un siguiente uso.

- Desconectar antes de limpiar.
- Desmontarla, separando el vaso de la varilla y lavar sus componentes, varilla y vaso.
- Limpiar el exterior con un paño húmedo.

Exprimidor
Se utiliza para exprimir principalmente los cítricos. Después de su uso se deben seguir los siguientes pasos para limpiarla.

- Desconectar antes de limpiar.
- Desmontar la alcachofa y la cubeta contenedora de líquido.
- Lavar los recipientes con agua caliente y jabón. Se puede meter en lavavajillas.
- Limpiar el exterior con paño húmedo

Máquina de hielo
Las máquinas de hielo suelen estar colocadas en una zona cercana a la barra. Hay máquinas de diferentes tipos y tamaños. Es conveniente que tenga revisiones periódicas para evitar problemas de congelación.
Su limpieza es muy sencilla:

- Desconectar la máquina.
- Pasar un paño para retirar los restos de agua y suciedad que haya.
- Pasa un paño para secar sin dejar pelusa.

Picadora de hielo
Esta máquina tritura el hielo y puede ser manual o eléctrica.
Su limpieza es igual de sencilla que la anterior máquina:

- Desconectar la máquina.
- Pasar un paño para retirar los restos de agua y suciedad que haya.
- Secar con un paño sin dejar pelusa

Botellero frigorífico
Almacena y conserva las bebidas, a una temperatura que oscila entre 2 y 6 ºC. Para la limpieza de los frigoríficos, al igual que las cámaras frigoríficas, se vacía toda la cámara y se limpia esmeradamente. Rellenar colocando las botellas con la chapa pegadas hacia las paredes del botellero

Lavavajillas
Para sulimpieza necesitan tanto detergentes como abrillantadores, teniendo especial cuidado con este último, que puede dejar restos en las copas.
El agua se debe cambiar con frecuencia según la cantidad de material a lavar para evitar lavar con agua sucia.



3.4 Imagen Corporativa De La Empresa Aplicado Al Servicio De Bebidas

El concepto de imagen corporativa puede ser definido como:
La identidad o percepción que una empresa intenta proyectar a su público, normalmente mediante publicidad corporativa, formando ésta, la imagen de la empresa, promoviendo su nombre, imagen, actividad; creando y estableciendo una actitud favorable en el posible
público al que va dirigido”

Además de transmitir confianza se vende o da a conocer nuestro producto de forma atractiva, pudiendo crear nuestra propia marca e imagen.

Algunos ejemplos en los que se emplea la imagen corporativa son:

- Sobres individuales de azucarillos, saleros, vinagreras, aceiteras, café soluble, etc.
- En las servilletas de celulosa, posavasos, etc.
- Etiquetas de vino para celebraciones especiales.

3.5 Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería

El Mantenimiento preventivo consiste en corregir y encontrar los problemas menores, antes de que estos provoquen faltas en cualquier maquinaria.

El mantenimiento preventivo puede ser definido como una amplia lista compleja de actividades, que son realizadas por usuarios, operadores, y mantenimiento para asegurar el correcto funcionamiento de la maquinaria de un establecimiento.

En la mayoría de las empresas el personal se encarga del mantenimiento de la maquinaria, para ello la principal norma es la higiene y buen uso. Una máquina bien limpia y cuidada, tendrá más duración, por ello su limpieza debe ser eficaz cada vez que se haga uso de ella

Además, periódicamente debe ser revisada a fondo teniendo en cuenta posibles niveles o adición de líquidos especiales, teniendo en cuenta siempre las indicaciones del fabricante



UA. 4 BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS

Bebidas No Alcohólicas - No Gasificadas Y Gasificadas

Las bebidas no alcohólicas son aquellas bebidas no fermentadas, pueden ser gasificadas o no. Pueden tener entre sus ingredientes, agua potable, zumos de frutas, leche, extractos naturales o artificiales, etc.

Se diferenciarán dos grandes grupos o tipos:

- Bebidas no gasificadas.
- Bebidas gasificadas.

4.1 Bebidas No Gasificadas - El Agua

- Desde el punto de vista de alimentación, el agua es un solvente casi universal de nutrientes, algunas vitaminas, etc., siendo muy importante en las fases de absorción, transporte y eliminación
- El agua es absolutamente necesaria para la vida, supone entre el 65 y 70% del peso corporal del hombre.
- La aportación que el organismo precisa está regulada por el mecanismo de la sed.
- Las personas tomamos agua a través de los alimentos (sólidos y líquidos) y de forma directa, siempre que sea potable.

El agua para consumo

El agua potable es incolora, inodora e insípida y deberá tener unas características microbiológicas adecuadas para el consumo humano. Además, no contendrá arenas, arcillas y otras partículas que le den un aspecto desagradable.

Las aguas potables pueden provenir de pozos y de fuentes, siendo éstas las más adecuadas para el consumo humano ya que suelen brotar de las partes profundas del suelo, donde existen pocas bacterias.

Para determinar que un agua es potable debe someterse a diversos análisis:

- Microbiológico
- Físico
- Químico
- Organoléptico

Aguas envasadas

Las aguas de mesa son las aguas minerales que se presentan al consumo en recipiente cerrado, rotulado y precintado

Tipos de aguas envasadas.

- Aguas minerales naturales
- Aguas de manantial
- Aguas preparadas



Aguas minerales naturales

La composición del agua mineral dependerá de los materiales por los que circula en las áreas subterráneas y de la temperatura de ésta que influye en la solubilidad de los citados materiales.

- **Características:**
    - Son bacteriológicamente sanas.
    - Tienen su origen en un estrato o yacimiento subterráneo.
    - Brotan de un manantial en uno o varios puntos de alumbramiento, naturales o perforados.
    - No deben ser tratadas (sin alterar ni su composición ni su flora)
    - Que tengan efectos favorables para la salud del consumidor.
    - Se caracterizan por su contenido en minerales, oligoelementos y otros componente y, en ocasiones, por determinados efectos para la salud.
    - Sus características se conservan intactas mediante la protección del acuífero contra todo riesgo de contaminación.

Según su contenido en residuo seco por litro de agua a 110º C, se clasifica en:

- De mineralización muy débil (hasta 50 mg/l).
- De mineralización débil (hasta 500 mg/l).
- De mineralización fuerte (más de 1.500 mg/l)

Las aguas de manantial

Aguas potables de origen subterráneo. Emergen espontáneamente en la superficie de la tierra o se captan mediante labores practicadas al efecto.

Con las características naturales de pureza que permiten su consumo. Contienen menos cantidad de minerales.

Han sido sometidas a pequeños tratamientos (eliminación de materiales inestables, adición de carbónico, etc.)

Las aguas preparadas

Son las sometidas a los tratamientos autorizados físico- químico para adaptar su composición a las exigencias legales.

Se pueden distinguir:

- **Potables preparadas**, cuando procedan de manantial o captación y hayan sido sometidas a tratamiento para que sean potables perdiendo si la tuviesen la calificación de mineral natural o de manantial.
- **De abastecimiento público preparadas,** en el supuesto de tener dicha procedencia.



Agua con gas

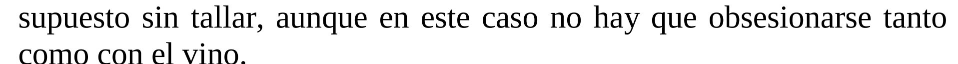
El agua con gas estimula el apetito, además de ayudar a realizar de forma satisfactoria la digestión. Vamos a nombrar las diferentes tipologías de aguas con gas.

- **Agua mineral naturalmente carbonatada.** El gas carbónico procede del propio manantial.
- **Agua mineral reforzada o enriquecida con gas del mismo manantial**. Mayor cantidad de gas que el extraído del manantial por la adición de gas procedente del mismo.
- **Agua mineral natural carbonatada.** Con gas carbónico añadido de otra procedencia.
- **Agua mineral natural descarbonatada**. Aquella que contiene inferior cantidad de gas inicial al surgir de la fuente y no desprende dióxido de carbono visiblemente.

Estas circunstancias o características deben quedar indicadas claramente en la etiqueta.

Servicio del agua

Como bebida en el restaurante, el agua debe servirse en copas de cristal fino y transparente, por





supuesto sin tallar, aunque en este caso no hay que obsesionarse tanto como con el vino.

El tamaño de las copas debe ser grande, y no resulta descabellado servir el agua con gas en copas altas y cerradas para que el carbónico se desprenda con mayor lentitud y se mantenga más tiempo su equilibrio organoléptico.

Normas para el servicio en mesa

- El ayudante es el encargado de transportar la botella al comedor, añadirá hielo y agua en el cubo, el cual se colocará cerca de la mesa, en el portacubos
- El jefe de rango será quien presente la botella al cliente que solicitó el agua (como si de un vino se tratase).
- Seguidamente y delante del cliente, quitará la cápsula metálica o chapa según la marca y la dará a catar al comensal que la solicitó.
- Dado el visto bueno, servirá a todos los comensales, siendo el último en ser servido el cliente que la probó



Normas para el servicio para el servicio en jarra.

- Si se van a utilizar, ¿por mejor presentación? una bonita jarra deberá estar perfectamente limpia. Abriremos la botella y escanciaremos en la jarra a la vista de los clientes.
- Colocaremos la jarra sobre un plato con servilleta.
- Dejaremos la botella en la mesa para no ocultar información al cliente del lugar de captación, de su composición mineral, etc.
- No hay mejor presentación que la propia botella de vidrio porque de este modo, se facilita al cliente la información sobre la composición y procedencia del manantial.
- En zonas que gozan de un agua corriente de buena calidad, si el cliente lo solicita se deberá servir en jarras bien limpias y con cubitos de hielo (sin olores), salvo que los clientes dispongan lo contrario.
- Obviamente a un agua envasada no se le deben añadir cubitos de hielo porque cambiaría su calidad organoléptica. El agua se sirve fría pero no helada.

Mosto

Es el jugo o líquido resultante del pisado de la uva fresca, sin fermentación natural, que permitirá la ausencia de alcohol.

El mosto no contiene ni semillas, ni hollejo, ni escobajos. Es una bebida con mucho azúcar, podemos distinguir entre blancos y tintos dependiendo de la uva que se utilice.
El mosto también lo podemos encontrar con gas mosto gasificado. Se sirve en vaso de tubo o copa de vino blanco, pudiéndose acompañar con hielo.

Zumos de frutas.

Elaboradas con zumos de dicha procedencia, agua potable o mineral, azúcar y otros productos autorizados, adicionados o no de anhídrido carbónico. Se permite la presencia o utilización de esencias y aromas naturales

El producto elaborado dispuesto para la venta responderá fundamentalmente a las siguientes características:

- **Zumo de fruta** es el producto, susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por refrigeración o congelación, de una o varias especies mezcladas, que posea el color, el aroma y el sabor característicos del zumo de la fruta de la que procede.
- **Zumo de frutas concentrado:** El producto obtenido a partir de zumo de una o varias especies de fruta al que se le ha eliminado el agua de al menos un 50 %para transportarlo y conservarlo, para después reconstituirlo. Se podrán reincorporar, aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.
- **Zumo de fruta extraído con agua:** el producto obtenido por difusión en agua de:
  fruta pulposa entera cuyo zumo no puede extraerse por procedimientos físicos, o
  fruta entera deshidratada.
- **Zumo de frutas deshidratado/en polvo:** el producto obtenido a partir de zumo de una o varias especies de fruta por eliminación física de la práctica totalidad del agua.

4.2 Bebidas Gasificadas

Los refrescos son bebidas sin alcohol elaboradas a partir de agua a la que se le adiciona diversos elementos para otorgarle sabor, como zumos de frutas o vegetales, extractos e, incluso sustancias químicas (aditivos) que harán de aromatizadores, conservantes, potenciadores, colorantes o estabilizadores. Pueden edulcorarse con diversas sustancias y pueden ser carbonatadas o no.

Las bebidas no alcohólicas y refrescantes se clasificarán en los siguientes grupos:

- Aguas gaseadas.
- Gaseosas.
- De zumos de frutas.
- De extractos y/o aromas
- Lights.
- Bebidas "saludables".
- Bebidas isotónicas.
- Bebidas energéticas.



Aguas gaseadas

Bebidas inodoras, transparentes e incoloras, constituidas por agua potable y anhídrido carbónico exclusivamente (agua de Seltz), o que, además, contengan sales minerales y entre ellas bicarbonato sódico (agua de soda)

No se permite ninguna otra adición, y el producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a la conservación de estas propiedades

Gaseosas.

Bebidas transparentes e incoloras, preparadas con agua potable y anhídrido carbónico, con la eventual adición de ácidos cítrico, tartárico y láctico, aromas de frutos cítricos, edulcorantes naturales o artificiales,

Refrescos de zumo de frutas.

Elaborados con agua carbonatada. Los más populares son los refrescos de naranja y limón, aunque también existen con sabor a manzana, piña, kiwi, fresa o melocotón. Suelen contener entre un 5% y un 15% de zumo de fruta natural o a base de concentrado. Como ejemplo Radical, Trina, Kas, Fanta, etc.



Bebidas de extractos.

Bebidas, carbónicas o no, elaboradas con extractos de frutas o de partes de plantas comestibles, agua potable, edulcorantes naturales y otros productos autorizados.

Los refrescos a base de extractos son la tónica, a base de extracto de quinina, y el ginger-ale con extracto de jengibre. también pertenecen los refrescos de cola, elaborada a partir de la semilla de la cola, originario de África tropical, y que se denomina nuez de cola. cuya principal característica es que aportan una importante cantidad de cafeína. O bebidas a base de té como el Nestea, etc.

Refrescos light
Son aquellos que presentan un menor aporte calórico. Muchos fabricantes combinan las características dietéticas y sin azúcar en un único refresco que aporta menos calorías y azúcares que el convencional. Ejemplo de estos son, Coca-Cola Light, Zero, Pepsi-Max, entre otros.

Bebidas "saludables"
Este tipo de bebidas refrescantes que se asocian a efectos saludables suelen ser aguas saborizadas o mezclas de zumos y leche exentas de cafeína y carbónico, enriquecidas con minerales (Ca, Mg, etc.). algunas marcas representativas son, Vita línea, Biopascual, Vital trina, etc.

Bebidas isotónicas.
Las bebidas isotónicas suelen presentarse sin burbujas y son ricas en sales minerales y nutrientes para reponer el organismo tras realizar actividad física intensa. Están destinadas principalmente a personas que realizan deporte y actividad física intensa con frecuencia.

Bebidas energéticas.
Los refrescos energéticos es un grupo de bebidas cuya principal seña de identidad es proporcionar, de manera súbita, una importante cantidad de aporte energético, con la que inhibir la fatiga física o potenciar la capacidad de concentración o esfuerzo.

Gracias a la inclusión entre sus ingredientes de ciertas sustancias con demostrada capacidad revitalizante, como el ginseng, el guaraná, la cafeína o la taurina, a las que se suman aguas o zumo que les otorgan su personalidad referente. De entre las más conocidas se encuentran Red Bull, Burn, Powerade, etc.

Conservación, presentación y servicio en barra y mesa
Es muy importante revisar las de menos consumo, estableciendo un consumo preferente sobre las más antiguas, evitando en todo momento la aparición de bebidas caducadas o deterioradas.

Las bebidas (agua, refrescos, zumos, mosto, gaseosas) suelen tener bastante fecha de consumo, aunque eso no quiere decir que se revisen con una cierta frecuencia.

Para la conservación de la bebida en el almacén es imprescindible que cumpla unas características:
- El lugar tiene que ser seco y sin humedades.
- Debe estar situado en un lugar donde se eviten los rayos solares.

Es importante realizar el método FIFO. Se utiliza para poner en práctica la rotación de fechas de las diferentes bebidas y se aplica tanto en el almacén como en las cámaras frigoríficas de las bebidas.

Servicio
Se debe disponer siempre que sea posible, de bebidas que estén a temperatura ambiente y fría.

Para el servicio de los refrescos utilizaremos vaso de tubo, hielo y media rodaja de cítrico, limón o naranja atendiendo al tipo de bebida a servir. Los refrescos se destapan a la vista del cliente.

4.3 Aperitivos, Cervezas, Aguardientes Y Licores

APERITIVOS

Son bebidas espirituosas con principios amargos obtenidas por destilación o por maceración de hierbas en alcohol que sin embargo pueden o no contener vino.

Los aperitivos forman parte muy estrechamente ligados a los vinos, sobre todo en países que producen los mejores vinos aperitivos, como el Jerez en España, el Vermouth en Italia y el Champagne en Francia.

Propósito de los Aperitivos

Están destinados a estimular el apetito. La bebida debe ser seca y suelen estar compuestos de frutas que se caractericen por ser cítricas (limón, naranja, mandarina, kiwi, pomelo…) y se les atribuye propiedades estimulantes del apetito.

Las bebidas más consumidas como aperitivos son:

- Vinos generosos (finos, manzanillas, amontillados, etc.).
- Vinos espumosos (cavas, champagne, etc.).
- Vermuts, vinos macerados en hierbas.
- Bitter, bebida alcohólica aromatizada con esencias de hierbas y que tiene un sabor amargo.
- Anisados
- Cócteles o combinados (Dry Martini, Negroni, Manhattan, etc.).

Vinos aperitivos - vermut

Estos aperitivos son los históricos, los que dieron inicio al género y fueron configurando la costumbre de beber antes de las comidas. El vermut se elabora usando plantas y hierbas aromáticas maceradas en vino blanco base.



Existen básicamente dos tipos: el tipo francés, de color blanco y sin **edulcorar (Dubonnet, Byrrh, Noilly Prat y Chambéry)** y el tipo italiano de color rojo oscuro y sabor dulce **(Martini and Rossi), Carpano, Cinzano, Gancia y Gallo).**

Para su servicio emplearemos vaso de media combinación, tubo o copa especial a tal efecto. Se acompaña con hielo, media rodaja de limón o naranja, guindas o aceitunas, según sea el vermut seco o dulce. Se termina con soda generalmente el vermut rojo.

Bitters o amargos

Bebidas elaboradas en base a alcohol, plantas y hierbas aromáticas que contienen ciertos
principios amargos a los cuales se les atribuye la propiedad de ser estimulantes del apetito.

Entre los más destacados se encuentran el **Campari, Fernet, Cynar, etc**. El servicio de los Bitter es similar al de los vermut. En el caso del Campari suele tomarse con zumo de naranja en vaso de tubo.



Vinos aperitivos – Vinos generosos

Los vinos "generosos" sólo se denominan así en español, pues en otros idiomas se habla más de **vinos "de licor" o "licorosos".**

Pueden ser secos o dulces que son habitualmente utilizados como vinos de postre, pero los secos, sobre todo, se toman entre comidas o a la hora del aperitivo.

Entre los vinos generosos españoles, auténticas joyas de la corona de los vinos del mundo, destacan los de **Jerez y las manzanillas de Sanlúcar**, aunque no son de desdeñar ni los del **Condado de Huelva ni los de Montilla-Moriles**. Estos vinos se sirven fríos y en copa de Jerez o cata vinos,



Vinos aperitivos – Vinos espumosos

Hay varios tipos de vinos espumosos según su origen y el tipo de elaboración:

- Vinos gasificados, a los que se les ha incorporado industrialmente la totalidad o parte del gas carbónico que contienen.
- Vinos de aguja, que son aquellos que por su origen o por su particular elaboración conservan una parte del gas carbónico procedente de la fermentación de azúcares propios o añadidos. Este gas carbónico se desprende en forma de burbujas sin que llegue a producir espuma.
- Vinos espumosos naturales, como son el Cava y Champagne, en los que el gas carbónico se origina durante la segunda fermentación.

La **Denominación Específica Cava** se extiende por Sant Sadurní d´Anoia en Catalunya, La Rioja, Álava, Navarra, Zaragoza, Almendralejo (Badajoz) y Requena (Comunitat Valenciana). Este vino se sirve entre 6 y 8ºC en copas de flauta



Anisados
El anís se obtiene a partir de la maceración de granos de anís verde, hinojo, hierbas y sustancias aromáticas, con la adición o no de azúcar.

- **Absenta Absinthe**: se obtiene por la destilación de alcohol vínico, con hojas de ajenjo, hinojo y anís. Es de origen suizo, de color verde.
- **Pastís**: aperitivo típico de Francia, con extracto de palo de regaliz. Se toma con agua en una proporción de uno a cinco
- **Pernod:** aperitivo del género de los Pastís.
- **Ricard:** es el aperitivo anisado más consumido
- **Anís, cazalla, chinchón, rute**: anises españoles.



Tanto en Francia como en España se suele tomar disuelto en agua. Se sirve en copa de balón o copa especial, con o sin hielo o agua.

4.4 La cerveza

Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica, mediante levadura seleccionada, de un mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, adicionado con lúpulo y/o sus derivados y sometido a un proceso de cocción**.**

Historia
Sus orígenes nos trasladan a hace 9.000 años en el Nilo Azul (Sudán) donde se han identificado restos de un tipo de cereal denominado sorgo con evidencias de fermentación. Siglos después, en el 4.000 a. C., se menciona el sikaru, bebida elaborada con granos fermentados, en unas tablillas sumerias.

Los chinos, hace más de 4.000 años, también bebían un fermento de trigo, cebada, espelta, mijo y arroz que denominaron Kiu.

En el 3.000 a. C. en Mesopotamia, la cerveza jugó un importante papel ritual, comercial y medicinal. Los egipcios la denominaron Zythum y llegó a convertirse en bebida nacional. Esto permitió su rápida expansión por los países colindantes y la cuenca mediterránea.

Los hallazgos más antiguos de Europa se han encontrado en la Cueva Can Sadurní, en Begues (Barcelona): un recipiente cerámico con restos de esta bebida y unos molinos con evidencias de cereal malteado que datan del 3.000 a.C.



También se hallaron en el Valle de Ambrona (Soria), con 4.400 años de antigüedad, seguidos de los localizados en los yacimientos de Genó (Lleida), correspondientes a la Edad de Bronce (1.200 a.C).

Los primeros gremios cerveceros aparecen en el siglo XII, época en la que esta bebida se utiliza como complemento alimenticio para peregrinos y enfermos alojados en albergues y hospitales.

Éstos eran controlados por órdenes monásticas que dieron lugar a la llamada cerveza de los monjes. Es en la Edad Media cuando éstos incorporan el lúpulo en su elaboración, ingrediente que le da su característico amargor.

Pero fue el emperador Carlos V quien introdujo con más fuerza la cerveza en España, trayendo con él una corte de maestros cerveceros expertos en la elaboración artesanal de este producto natural. Fue en el monasterio de Yuste

A finales del siglo XVI, se instalaron las primeras fábricas en Madrid, aunque las cerveceras florecieron a finales del XIX.

La cerveza, en el pasado una bebida sagrada reservada a las clases dominantes para la celebración de ciertos ritos, hoy en día se ha convertido en un producto de consumo para todos, ligado a las relaciones sociales.

La cerveza - ingredientes

Malta

La cebada es el cereal más utilizado en la producción de cerveza, existen dos tipos de cebada cervecera, la cebada de verano de dos carreras y la de invierno de 6 carreras, aunque también se utilizan otros granos, en distintas proporciones junto con ésta. Para poder extraer los azúcares de los cereales, que luego se transformarán en alcohol, es necesario primero someterlos a un **proceso llamado malteado**.

La cebada se remoja en agua, a continuación, se hace germinar el grano haciendo pasar aire a través de la capa de cebada. Después se seca y se tuesta durante el proceso de malteado. El producto final es la malta, materia prima utilizada no sólo para elaborar cerveza sino también whisky.

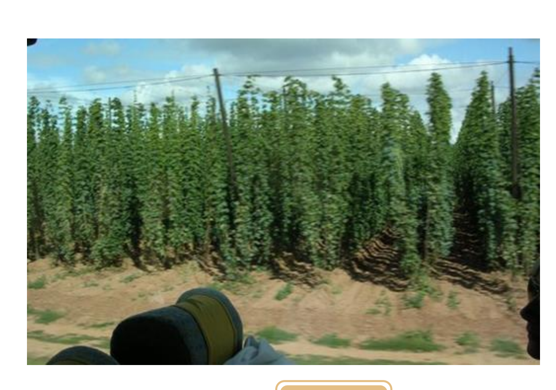
Agua

Es un ingrediente fundamental en la elaboración de la cerveza, ya que, en la mayoría de los casos, hasta el 95% de la cerveza es agua. Tradicionalmente, muchos productores de cerveza se instalaban donde había una fuente de agua pura.

Algunos productores tienen sus propios manantiales de agua, mientras que otros utilizan el agua municipal. El carácter del agua disponible también ayudó a determinar muchos estilos de cerveza según el contenido en sales y minerales del agua de la zona.

En la actualidad, la mayoría de los productores tratan el agua para quitar o añadir las sales y minerales (descarbonatación. Desmineralización, desferrización), que necesitan para producir una cerveza con el carácter que buscan. También se limpia con filtros de arena y se depura biológicamente atraves de medios electrolíticos, ozono u otros







Lúpulo

El lúpulo es una planta trepadora silvestre que, ha desarrollado unas características que dan a la cerveza su aroma y amargor tan característico. Posee propiedades antisépticas que sirve para protegerla y conservarla, impidiendo el desarrollo de microorganismos nocivos. Se utilizan los conos o flores femeninas del lúpulo.

Cabe destacar entre su composición:

- **La lupulina**: Responsable del amargor y de ciertos aromas. Favorece la estabilidad espuma, ejerce acción bactericida.
- **Las resinas:** Proporcionan amargor a la cerveza.
- **Los aceites esenciales:** Aportación aromática

Existen distintas variedades de lúpulo, que tienen distintos grados de aroma y amargor. **Las mejores y más conocidas variedades son:**

- Alemania: Baviera, Hallertau, Tettnang y Spalt.
- Bohemia: Saaz, Zatec.
- Eslovenia: Lubelski/Lublin.
- Gran Bretaña: Condado de Kent.
- EE.UU.: Valle de Yakima, Estado de Washington.
- Francia: Triángulo de Alsacia (Brumath, Haguenau, Bischwiller).
- Canadá: Québec y Columbia británica.
- España: León.

Presentación comercial del lúpulo.

- Conos enteros de flores, en forma de extracto líquido
- En forma compacta (lúpulo machacado y prensado).
- Medida del amargor de la cerveza
- El amargor está muy relacionado con el empleo del lúpulo. Se mide en unidades: E.B.U. (European Bitterness Units), en I.B.U. (International Bitterness Units) o en U.A. (Unidades de amargor.
- Las cervezas más suaves pueden tener de 10 a 15 U.A.
- Las estándar en torno a las 20.
- Cuando pasan de 40 se consideran cervezas muy lupulizadas. Ejemplos: Negra Modelo (19); Spaten (21,5) o Pilsner Urquell (40).

A la cerveza también se le adiciona otros productos conocidos como adjuntos.

- Cereales no malteados (maíz, arroz).
- Azúcares (jarabes, azúcar cande).
- El azúcar cande fundamental cervezas belgas.
- Azúcar muy puro. Claro u oscuro.
- Miel, frutas, especias.
- Especias, anís, canela, hoja de haya, jengibre, cáscara de naranja, nuez moscada, mirto, menta, azafrán. Las más empleadas son: coriandro, cáscara de naranja, jengibre, comino y nuez moscada.



Levadura
Las levaduras son unos microorganismos que se añaden al mosto en el proceso de fermentación y transforman los azúcares en alcohol y anhídrido carbónico. Por la gran importancia que tienen en el proceso de elaboración, cada productor tiene sus propias levaduras cultivadas, que le dan a la cerveza unas características especiales y distintas a las de otros productores

Tipos de levadura:

- **Levadura de alta fermentación (Ale)** (Saccharomyces cerevisiae), activa a una temperatura de 18 a 25º C durante 4 a 6 días. Esta levadura se queda arriba durante y después de la fermentación
- **Levadura de baja fermentación (Lager)** (Saccharomyces carlsbergensis), activa a una temperatura de 6 a 10º C durante 8 a 10 días. La levadura baja al fondo de la cuba de fermentación.
- **Levadura de fermentación espontanea** fermenta con lavaduras salvajes que el ambiente posee y que son transportadas por las corrientes de aire, poniéndose en contacto con el mosto, se han encontrado hasta 86, como la Brettanomyces bruxellenses y lambicus

Proceso de elaboración

Malteado
Los granos de cebada se dejan a remojo durante dos o tres días. A continuación, se llevan a unas salas de germinación en donde por el efecto de la humedad y del calor, los granos de cebada le empezarán germinar, dura aproximadamente una semana, obteniéndose la llamada malta verde. Debido a este fenómeno natural, el almidón de la cebada se hace soluble, preparándose para su conversión en azúcar.



Para detener la germinación se lleva la cebada a unos tostaderos en los que se hará pasar aire seco y caliente y obtener así la malta, que será de un tipo u otro dependiendo de la temperatura a la que se seque.

Si se seca a baja temperatura, se obtiene una malta pálida que se utiliza en la elaboración de cervezas más pálidas y doradas. Cuanto mayor sea la temperatura, más oscura será la malta obtenida y por tanto la cerveza que se haga a partir de ella.

Mezcla/maceración
Una vez obtenida la malta, ésta se tritura y se mezcla con agua caliente para transformar el almidón en azúcar fermentable, que se realiza entre 60 y 70ºC mediante procesos enzimáticos bioquímicos y dura unas 3 horas.



El resultado es una especie de agua azucarada llamada mosto, y que antes de pasar a la siguiente fase será filtrada para quitarle los restos del grano (la cascarilla) que no se disolvieron en el agua.

En esta fase se decide la fuerza de la futura cerveza, en función del extracto del mosto; éste dependerá de la cantidad de malta empleada, que dará más o menos azúcares para ser transformados en alcohol durante la fermentación. La cantidad de alcohol será decisiva para dar más o menos cuerpo a la cerveza.

Ebullición/lupulización
Una vez limpio, el mosto se lleva a una caldera, donde se hierve junto con el lúpulo, que le dará el amargor y aroma típico de la cerveza.



Dependiendo de la cantidad y de la variedad de lúpulo que se utilice, la cerveza tendrá un mayor o menor amargor y aroma.

Normalmente no se echa todo el lúpulo al principio, sino que se añaden distintas variedades de lúpulo en diferentes momentos de la ebullición. Este proceso normalmente dura entre una hora u hora y media.

Clarificación del mosto y enfriamiento
A continuación, es necesario separar las partículas que se coagularon durante la ebullición. Este proceso, llamado clarificación, se realiza normalmente por medio de movimiento centrípeto del mosto dentro de los tanques, como si fuera un remolino o torbellino que arrastra las partículas sólidas hacia el centro y hacia el fondo.

Después de haber hervido el mosto, este está caliente, por lo que antes de pasar a la fermentación hay que enfriarlo y prepararlo para que tenga la temperatura adecuada para que las levaduras trabajen bien.

Fermentación y maduración
Se lleva el mosto al tanque de fermentación y se añaden las levaduras para que comience el proceso de la fermentación, que consiste en la transformación de los azúcares del mosto en alcohol y anhídrido carbónico

Según el tipo de fermentación que se produzca se obtendrán cervezas pertenecientes a una de las dos grandes familias de cervezas existentes: ALE Y LAGER

Terminación y envase
De los tanques de almacenamiento pasa a la llenadora de botellas. A pesar de que las botellas de envase han sido previamente esterilizadas, y en todo su recorrido la cerveza ha sido perfectamente controlada contra las infecciones, se debe pasteurizar, para garantizar su conservación durante periodos largos.

La pasteurización consiste en calentar la cerveza a 60º C durante un corto tiempo, con el objeto de eliminar residuos de levadura que pueden pasar en la filtración. La cerveza de barril no se pasteuriza.



Tipos de fermentación

Cervezas de baja fermentación o lager

Estas cervezas son fermentadas por levaduras pertenecientes a la familia Saccharomyces Carlsbergensis, que tienden a descender hasta depositarse en el fondo de los tanques de fermentación, de ahí el nombre de "baja fermentación"

Estas levaduras fermentan a bajas temperaturas, entre 4ºC y 9ºC a Las cervezas de baja fermentación también son denominadas de forma genérica "lager", palabra que procede del vocablo alemán, "lagern" que quiere decir almacenar.

Ello se debe a que las lagers, tras finalizar el proceso de la primera fermentación, pasan a ser almacenadas en tanques de maduración en frío (cerca de 0ºC), donde se dejan reposar durante varias semanas o incluso meses en algunos casos.

Son generalmente claras (rubias) con algunos matices dorados oscuros, con marcado sabor a lúpulo, secas, de aromas limpios y acentuado carbónico,

El hecho de que sean rubias es por el tipo de malta empleada en su elaboración, de color pálido También hay lagers de gran complejidad y singularidad. Y en contra de la creencia popular no siempre son pálidas, ya que también existen lagers de tonos oscuros.

La región productora de lagers por excelencia se sitúa precisamente en Centroeuropa, siendo Alemania y la República Checa los principales países abanderados. Con el paso del tiempo, ha sido el estilo más reproducido e imitado en la industria cervecera mundial.

Cervezas de alta fermentación o Ale

Las levaduras para este tipo de cervezas pertenecen a la especie Saccharomyces Cerevisiae.

Estas levaduras tienden a subir a la zona superior de los tanques de fermentación, cercana a la superficie, como si fueran a flotar, de ahí que sean denominadas de "alta fermentación"

Estas levaduras se encuentran cómodas realizando su cometido a temperaturas comprendidas entre los 15ºC y los 25ºC.

Se caracterizan por lo general, por ser más sabrosas, complejas y aromáticas que las cervezas de baja fermentación, siendo frecuentes, por ejemplo, la presencia de ésteres de levadura que producen una amplia gama de matices afrutados tanto en el aroma como en el sabor.



Este tipo de cervezas son especialmente populares en el Reino Unido y en Bélgica, donde continúan siendo cervezas que gozan de gran aceptación. Dentro de esta amplia variedad de estilos, se suele establecer una clasificación en función de su procedencia, coincidiendo con los países productores de cerveza.

De Bélgica tenemos, por ejemplo, las Witbier, las Saison, las Belgian Strong Ale o las Cervezas de Abadía, con sus sabrosas Dobles, Triples y Cuádruples.

En Alemania tenemos, por otra parte, las Altbier, las Weizen de Baviera o las Berliner Weisse, entre otros.

Gran Bretaña como, por ejemplo, las Mild, las Bitter, las Pale Ale, las Brown Ale, las IPA, las Stouts o las Porter, entre otros

Cervezas tipo estilo lager

Lager

Rubia y ligera, es la cerveza por excelencia, la más extendida. Se elabora con malta pálida. De baja fermentación. Sin especial personalidad empleo de abundantes adjuntos, dextrosa, maíz, arroz, etc. Modelo internacional de cerveza Producciones masivas

Bock

Nacida en la ciudad alemana de Einbeck (Baja Sajonia). Son cervezas fuertes, con un contenido alcohólico que ronda el 6%, de color oscura (también las hay rubia) y robustas (procedente de la cantidad de malta con la que se elabora). Son las lagers más consistentes y se producen en otoño y primavera.

Doppelbock

Son más fuertes que las Bock. Su contenido alcohólico es superior al 6,5% (pueden ser fácilmente del 8%). La mayoría son oscuras, aunque también hay versiones pálidas, de espuma cremosa y persistente, con un fuerte aroma y sabor a malta, predominando sobre el lúpulo. Son algo dulces, aunque las versiones más pálidas son más secas.



Eisbock

Es una versión de la Doppelbock, aunque está menos extendida. Se trata de la concentración de una Doppelbock aplicando bajas temperaturas. Se congela la cerveza, se retira la placa de hielo que se forma y consiguiéndose una mayor graduación alcohólica (puede llegar al 14%). Se obtiene una cerveza más estructurada y con un sabor dulce.



Maibock

Son cervezas de color dorado, fuerte, de mucho cuerpo y con evidentes notas de malta. Es característica de la zona de Baviera en Alemania y es una cerveza de temporada que se suele consumir en mayo para celebrar la entrada de la primavera. Su contenido alcohólico varía entre 5-7%.



Weizenbock
Se trata de la versión de trigo de las bock (weizen significa trigo en alemán). Su contenido alcohólico es en torno al 7,7%.

Estilo Viena (märzen-oktoberfestbier)
Se trata de una cerveza que se elaboró por primera vez en la fábrica de Anton Dreher en 1841 en la ciudad de Viena, cuando introdujo el método de fermentación baja. Presenta un color ambarino rojizo debido al tipo de malta tostada empelada. Son cervezas con cuerpo, con espuma fina y compacta, con contenido alcohólico entre 5-6%.





El término Márzen-Oktoberfest suele utilizarse sólo en Alemania. En el resto de los países se conocen como cervezas estilo Viena o simplemente amber (por su color).

Dunkel lagers (lagers oscuras)
Se le conoce como Müchner o cerveza de estilo Múnich. Es una lager oscura que ya se realizaba antes que las lagers dorada. Es una cerveza con espuma resistente, con un complejo sabor a malta especiado, entre dulce y seco tostado y con un grado alcohólico en torno al 6%.

Pale lagers
Tienen un atenuado sabor a lúpulo, a menudo emplean diferentes cereales como el arroz o el maíz como adjuntos para proporcionar cuerpo a la cerveza. El carácter del lúpulo (amargura, sabor y aroma) tiene un rango que puede ir desde lo más mínimo hasta el mayor grado de amargura.

Dortmunder Export
Son cervezas de color dorado intenso, con notas de malta y lúpulo equilibradas, semisecas, con más cuerpo que las de tipo Pilsen, pero menos amargas. Su contenido alcohólico oscila entre 5-7%. Tiene denominación de origen por lo que aquellas cervezas del mismo estilo echas fuera de la ciudad se denominan simplemente Export.



Pilsen
La podemos encontrar con el nombre de Pilsen/Pilsner/Pils. Nació en la ciudad checa de Pilsen y es el estilo de cerveza más imitado del mundo. En general las cervezas Pilsen son secas, lupuladas, con una espuma fina, persistente, de efervescencia agradable y de un bonito color dorado. Su contenido medio de alcohol es del 5%.

La cerveza tipo ale estilo belga





Cerveza de abadía

Cervezas con un alto contenido alcohólico, entre 6 y 10%. Son robustas, con notas dulces y frutosas. Predominan las notas de malta frente al lúpulo con espumas persistentes y finas. Su origen está en las abadías y monasterios belgas. **El Nombre de algunas de las abadías son**: Abadía Val Dieu, Saint Benoit y Triple Moine, Abadía Floreffe y Abadía des Rocs.

Se distinguen según su grado de alcohol, así, podemos encontrar:

- **Doble (dubbel):** Suelen presentar un color cobre intenso o castaño y una buena presencia de espuma. Grado de alcohol entre 6-7%
- **Triple (tripel):** Su color es amarillo-dorado y con espuma compacta. Su grado alcohólico varía entre 7-10%.

Cerveza trapense (trappist)



Son cervezas de abadías, pero que tienen denominación de origen. **Sólo seis cervezas belgas tienen este honor**: Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren y Achel. Fueron creados por los monjes cistercienses trapenses durante la Edad Media. La mayoría son cervezas dulces con toque de fruta, aunque existen algunas secas. Tienen una espuma consistente y con ligero toque de lúpulo. Como las cervezas de abadía también se distinguen en Doble y Triple

Ale roja / Flanders red ale

Originarias de la zona de Flanders. Se elaboran con la mezcla de cervezas viejas y jóvenes. Su color se debe al tipo de malta que se emplea en su elaboración. Son cervezas ácidas, refrescantes y con poco cuerpo.

Ale dorada belga

Cerveza con aspecto de lager rubia. El resultado es una cerveza dorada, seca, con un sabor fuerte, compleja, afrutadas y suficientemente lupulizadas. Su contenido alcohólico varía entre 6-8%.

Oud bruin / brown ale flamenca

Su nombre de sebe a su color tostado y se podría traducir como cerveza vieja de color castaño. En su elaboración también se utilizan mezclas de cervezas viejas y jóvenes. Son cervezas agridulces, con espuma cremosa y fina. La nota a lúpulo es menor frente a la presencia de malta caramelo. Son bebidas refrescantes, para el aperitivo y tiene un grado de alcohol entre 5-6%.



Saison

Se trata de una cerveza típica de la zona francófona del sur de Bélgica (Valonia). Es una cerveza muy refrescante, burbujeante, de tono anaranjado, con un toque a lúpulo y afrutado. Están envasadas generalmente en botella e incluso en las de tipo cava. Tiene entre un 5'5-8% de alcohol.

Ale belga/ ámbar



Reciben este nombre las cervezas hechas a semejanzas a las Pale Ale británicas o las Altbier alemanas. Son típicas de la zona de Amberes, Valonia y Brabante. Se caracterizan por su color ámbar, sabor suave y afrutado y con un contenido alcohólico de un 5%.

Tipo ale estilo alemán

Altbier

Su nombre en alemán significa cerveza antigua esto es porque se hace a alta fermentación con recetas antiguas, aunque posteriormente como las lagers, tiene un proceso de maduración en frío. Contiene entre 4,5- 5% de alcohol. Presenta un color ámbar- oscuro, con una espuma consistente y compacta, de sabor amargo y una ligera sensación afrutada. Es típica de la zona de Westfalia y de Renania.



Kölsh

Se trata de una cerveza Ale original de Colonia (en alemán se dice Köln y es su gentilicio). Es una cerveza transparente y rubia como una lager, con un período de maduración en frío, pero que presenta un toque afrutado por su proceso de fermentación alta. Al contrario que en las Altbier, en estas se emplean unas maltas más pálidas. Su contenido alcohólico es de un 5% y a veces se le añade también un poco de trigo malteado.

Tipo ale estilo francés

Biere de garde

Se trata de una cerveza que se elabora en la zona noroeste de Francia, concretamente en la zona de Lille. Se elaboraban durante los meses de febrero y marzo para ser consumidas durante el verano; para ello, se les añadía más azúcar para un mayor contenido alcohólico y así preservarlas. Aunque nació como cerveza de fermentación alta, se ha transformado con el paso del tiempo, y actualmente, se elaboran también de fermentación baja.



Es una cerveza algo fuerte, afrutada, con presencia a malta, de espuma compacta y efervescencia agradable. Se embotellan en botellas de champagne. Su color va desde el dorado al castaño oscuro, pasando por tonalidades ambarinas si se dejan madurar en barricas (a menudo de les denomina ambrée). Su contenido alcohólico oscila entre el 6-8%.

Tipos ale estilo británico

Barley Wine

Su traducción literal en inglés es vino de cebada. Son cervezas extrafuertes y su grado de alcohol varía entre el 6 - 12%. Su color varía entre el cobrizo al marrón intenso, de espuma cremosa y persistente, mientras que su sabor azucarado se equilibra con el amargor del lúpulo.



Bitter

Se tratan de cervezas con mucho lúpulo y, por tanto, de cervezas muy amargas. Su color va desde el dorado hasta el castaño cobrizo. Existen varios tipos dentro de las Bitter. Las de menor grado alcohólico se denominan ordinary o basic y tienen entre 3'5 - 4%; las siguientes se denominan especial o best bitter y oscilan entre el 4 - 4'75%; por último, están la extra special que contiene un 5'5% de alcohol.

Mild ale

Las Mild son poco amargas y con poco contenido alcohólico entre 3-4%. En inglés la palabra mild significa suave. Su color varía entre el rojo intenso al marrón. Se suelen servir en barriles y de ella surgió las cervezas Brown Ale.

Pale ale

Pale Ale (ale pálida en inglés) A las cervezas con características parecidas a las Bitter, pero menos amargas y más densas, se les suelen decir Pale Ale. Es una cerveza equilibrada en notas de lúpulo y de malta. Suelen tener desde un color dorado intenso hasta ambarino y una espuma compacta. Su contenido alcohólico oscila entre 4-5%.

Brown ale

Su nombre proviene de su color (brown en inglés significa castaño o marrón). Es una especialidad de los condados ingleses de Yorkshire y Durham. Cuando en el centro de Inglaterra empezaron a realizar las Pale Ale, en la zona noreste se les denominó Brown Ale.



Suelen ser cervezas secas, con un fuerte sabor a malta y de color tostado. En otras partes de Inglaterra este estilo se hace con menos grados de alcohol, más oscuras y dulces. Presentan un grado alcohólico de entre 4-5%.

Old ale

Son cervezas que se suelen tomar en invierno. Con la aparición de las cervezas más pálidas, a las cervezas oscuras y realizadas al método antiguo, se les empezó a llamar Old Ale. Son cervezas oscuras, con mucho cuerpo, con notas de malta y caramelo y con un contenido alcohólico entre 5,5-8,5%

Indian Pale Ale (IPA)

Las tropas inglesas ubicadas principalmente en la India (colonia británica entonces) recibían estas cervezas desde Inglaterra. Debido al largo viaje que tenían que soportar en los barcos, se hicieron unas cervezas más lupulizas y más densas para que se conservasen durante el trayecto.

El resultado era una cerveza más alcohólica, robusta y con fuerte aroma a lúpulo. Actualmente se utilizan para cervezas Pale Ale que están más lupulizadas,
con más alcohol (6-7%) y de una tonalidad dorada.

Porter

Su color va desde un marrón rojizo oscuro a negro y se debe a las maltas tostadas empleadas. Suelen ser secas y con un contenido de alcohol por debajo del 5%.

Se piensa que eran los porteadores o maleteros de las estaciones de tren quienes repartían este tipo de cerveza (Porter significa mozo en inglés) y que la gente gritaba este nombre para pedirla, y de ahí, el nombre.

Stout

Estas cervezas son características por su color oscuro variando entre café y negro, amarga y de maltas muy tostadas que otorgan a la cerveza dicho color, con espumas muy densas, abundantes y de apariencia cremosa. Suelen ser cervezas con graduación alcohólica entre 3,5 a 10 % En general éstas cervezas tienen un cuerpo fuerte y amargo con aromas y sabores a café y chocolate.

Entre los estilos más comunes encontramos:

- **English Stout:** versión básica del stout original.
- **American Stout**: versión americana, con mayor contenido de lúpulo.
- **Dry Stout:** asociada al uso de dispositivos de nitrógeno para espumar.
- **Scottish Stout**: parecida a la English, pero más dulce.
- **Cream Stout:** en ocasiones se utiliza la lactosa, y la graduación varía entre los 5 y 8%
- Imperial Stout: versión extra fuerte del stout con una graduación variable entre
- los 8 y 10%.
- **Sweet Stout:** tienen un sabor distintivo en el paladar a chocolate y caramelo. Entre 3.5 y 6% grados de alcohol.
- **Oatmeal Stout**: versión del stout utilizando avena
- **Stouts saborizadas:** con chocolate, caramelo, cacao, café etc...



Tipos ale de trigo

Berliner Weisse

Proceden de la ciudad alemana de Berlín. Se obtienen utilizando entre un 25-50% de trigo y el resto es cebada. Dentro de las cervezas de trigo son las más refrescantes.

Son muy pálidas ligeras y con un contenido alcohólico del 3%, presentando también fermentación láctica. El hecho de que sea muy ácida hace que en los bares se le añada sirope de frutas o de hierbas.

Weizenbier

Son cervezas de trigo del sur de Alemania, de la zona de Baviera, también se usa el término weissbier, cerveza blanca, por su apariencia, en este caso se utiliza entre 40-70% de trigo. Por lo general, tienen una segunda fermentación en botella y se suelen embotellar sin filtrar. Presenta un contenido alcohólico de un 5%



Si se embotella con sedimento, lleva el prefijo "hefe", que es la palabra alemana de levadura. Si está filtrada, se le llama kristall weizen o kristall weissbier. Como en las anteriores, son cervezas ligeras, afrutadas y muy refrescantes,

Presentan una espuma densa, cremosa y duradera, aunque también existe una variedad de trigo oscura que se conoce como dunkel weizen, oscura de trigo.

Tipos de fermentación espontanea o Lambic

Se elaboran dentro y en los alrededores de Bruselas únicamente, en el valle del río Zenne en Bruselas. Es el tipo de cerveza más antiguo que se conoce y no se les agrega levadura, la cual, recibe por contacto con el aire ambiente, de la micro fauna natural existente en la cervecería, dando lugar a una fermentación espontánea.



Las levaduras salvajes que intervienen en la fermentación son **Kloekera apiculata, Saccharomyces cerevisiae, Brettanomyces bruxeliensis, Brettanomyces lambicus.**

Se caracterizan por su alta acidez. Son cervezas de trigo compuestas de un 70% de malta y un 30% de trigo. A este tipo de cervezas se les suele añadir en la segunda fermentación la adición de cerezas o frambuesas, obteniéndose la "Kriek".

Lambic

Se piensa que su nombre deriva de la ciudad belga Leembeck. En su fabricación se emplea hasta un 30% de trigo sin maltear y lúpulo viejo (han perdido amargura y aromas, pero no su poder bactericida).



Su contenido de alcohol es de menos de 5%. Suelen tener un color amarillo intenso y su sabor, debido a la presencia de trigo es ácido. Es la base para la elaboración de las demás cervezas de este tipo

Si tiene menos de 6 meses de maduración, se conoce como Lambic joven, con más tiempo, se le llama vieja. Lo tradicional es un envejecimiento de 1 a 2 años. La cerveza básica resultante suele tener de un 4 a un 6% de alcohol, es muy seca y apenas tiene gas carbónico.

Gueuze

Son cervezas típicas de la zona de Bruselas. Se trata de una combinación de cervezas Lambic joven y vieja, lo que permite una segunda fermentación debido a la presencia de azucares en la Lambic joven. Como consecuencia de ello, la formación de burbujas y espuma es notable.



Muchas veces se suelen embotellar en las mismas botellas que el cava o el champagne por estas características. La presencia de olores a malta o lúpulo es muy tenue. Una Gueuze se considera joven cuando tiene un año y vieja a los tres años. Su contenido de alcohol suele ser de 5'5% aproximadamente.

Faro

Es una variedad que fue muy popular en Bélgica en el siglo XIX, aunque actualmente está en desuso. Como la Gueuze, también se elaboran mezclando dos tipos de Lambic, pero en este caso también se le añade azúcar, produciéndose una segunda fermentación, aunque se pasteurizan para no consumir todo el azúcar. Se puede decir que es la versión dulce. Cuenta con un 4'5-5'5% de alcohol.

Cervezas de fruta

Kriek

Se trata de una cerveza que ha utilizado una Lambic como base y a la que le se ha añadido cerezas (Kriek es el nombre flamenco de la cereza). Durante 6 semanas de maduración, la presencia de azúcares por la fruta, genera una segunda fermentación y la cerveza se impregna del olor y sabor de la cereza. Su grado de alcohol en volumen es de 5'5-6%. Son refrescantes.



Framboise

Se trata de una cerveza que ha utilizado una Lambic como base y a la que le se ha añadido fresas. El proceso es idéntico a las Kriek. Su grado de alcohol en volumen es de 5'5-6%.



Pécheresse

Se trata de una cerveza que ha utilizado una Lambic como base y a la que le se ha añadido en este caso melocotón. El proceso es idéntico a las Kriek. Su grado de alcohol en volumen es de 5'5-6%.

Otras cervezas

- **Cervezas especiales.** Aquellas cuyo extracto seco primitivo no sea inferior al 13% de la masa.
- **Cerveza extra.** Todas aquellas cuyo extracto seco primitivo no sea inferior al 15% de la masa.
- **Cerveza baja en alcohol.** Aquellas cuyo grado alcohólico está comprendido entre 1º y 3º % vol.
- **Cerveza sin alcohol.** Aquellas cuya graduación alcohólica sea inferior a 1º % vol.

La cerveza – Almacenamiento y conservación

Hay que evitar los cambios bruscos de temperatura, la exposición al sol, a los olores fuertes, son algunos consejos para una correcta conservación. El lugar ideal para conservar la cerveza es un lugar con poca luz, ventilado, fresco y seco, con una temperatura en torno a 10-12ºC.

La posición de guarda es de pie, así nos aseguramos que los sedimentos permanezcan en la base de la botella.



El tiempo de conservación generalmente es de 3 a 4 meses para las cervezas de barril y de unos 15 meses para la embotellada, pudiendo llegar hasta años.

En el caso de las cervezas españolas, mayoritariamente Lager o Pilsen, es recomendable su consumo inmediato (de 3 a 6 meses) sobre todo de aquellas que tengan mayor cantidad de lúpulo.

Tipos de recipientes para servicio de la cerveza.

Se podría hacer una clasificación, evidentemente subjetiva, en tres tipos: vasos, copas y copas especiales o de fantasía.

Vasos.

Dentro de este apartado entrarían los vasos "normales", lisos, más anchos por la boca que por la base (cañas), de una capacidad aproximada de 25 cl, que son muy empleados para las cervezas Lager y Pilsen y que son habituales en la mayoría de los países consumidores, desde España hasta Estados Unidos.



Los vasos de mayor capacidad y más anchos (pinta), típicamente británicos que los anteriores y que frecuentemente suelen tener un leve ensanchamiento antes del extremo son muy utilizados para las ales británicas y las oscuras Stouts.

También se emplean otros vasos, parecidos a los normales, pero más estrechos para las ácidas cervezas Gueuzes belgas.

Los vasos flauta también son muy utilizados; los que tienen una forma abombada, que se cierra un poco en la boca, son buenos y tradicionalmente empleados para las cervezas de trigo de Baviera (Weizenbier). Los vasos que se van abriendo desde la base, similares a los clásicos vasos para tomar horchata también se suelen emplear para cervezas Lager y Pilsen.

Jarras

Las jarras, tanto de cristal como de cerámica, son una "variante" especial del vaso (con asa), que generalmente tienen una superior capacidad, y están consideradas recipiente universal para cervezas que se consumen principalmente como refresco.

Jarra de gres o cerámica

Utilizados principalmente para servir cervezas lagers de estilo Viena, Múnich o tipo Bock. Es perfecta para los días de calor para evitar que la cerveza se caliente. Existe una variedad de jarra de cerámica con tapa metálica cuyos orígenes es del siglo XIV en Europa central, para evitar la entrada de moscas ya que en esa época podían contaminar la cerveza por las plagas existente (peste negra).







A parte de las jarras de cerámica, tenemos las jarras de vidrio. Estas son robustas, de vidrio grueso, lisas o con hoyuelos, de gran capacidad y con un asa que impide que el calor de la mano enfríe la cerveza

En Inglaterra cuando pedimos una Pinta nos referimos a una jarra de más o menos medio litro (unos 568 ml). Podemos encontrarlo en forma de vaso cónico invertido o en forma de jarra. Son empleadas para beber un ale inglesa (Mild, Bitter) o una Stout o Ale escocesa.



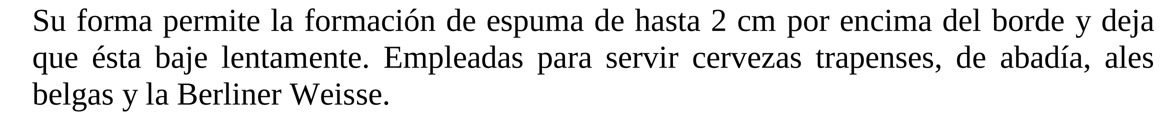
Copa de cardo
Es el único vaso a utilizar para disfrutar de un ale escocesa. El cristal tiene la forma de una flor de cardo (de ahí el nombre), que es la flor nacional de Escocia. Ideal para cualquier persona que ama cervezas escocesas.



Vaso Hoegaarden
Es un vaso utilizado para la cerveza de trigo belga Hoegaarden. Presenta un fondo estrecho grueso y una boca ancha y gruesa también.



Cáliz
Se trata de una copa de boca muy ancha, gruesa y de base fuerte, perfectas para cervezas intensas y muy aromáticas ya que los aromas aparecen sobre la superficie y se oxigena fácilmente.



Su forma permite la formación de espuma de hasta 2 cm por encima del borde y deja que ésta baje lentamente. Empleadas para servir cervezas trapenses, de abadía, ales belgas y la Berliner Weisse.



Flauta
Se utiliza para servir cervezas afrutadas y gaseosas, la Gueuze o una Saison. Incluso para la Pilsner. A menudo confundido con una copa de champagne o de cava, este tipo de vaso está diseñado para retener algunas de las mismas propiedades que se encuentran en el champagne.

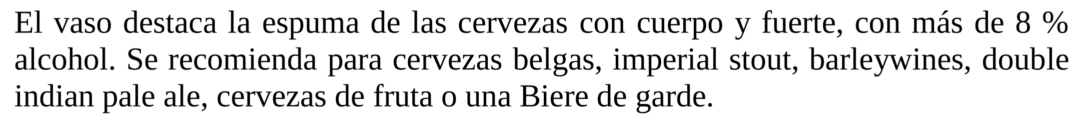
Estos incluyen una carbonatación activa, un aroma intenso y una presentación visualmente atractiva. El cuenco estrecho crea una buena retención de espuma.



Tulipa
Su diseño en forma de tulipán favorece la captura de las cualidades aromáticas de la cerveza, mientras que su boca ceñida permite que una capa gruesa de espuma. Se utiliza para cervezas Saisons, ales escocesas, cervezas belgas de sabor fuerte, las ales pálidas espumosas y sabores lupulosos o cualquier cerveza con sabores fuertes y grados altos de
alcohol.



Snifter
Su amplia superficie inferior redondeada está diseñada para aumentar la transferencia de calor de la mano, por lo tanto, calienta la cerveza. La parte superior se estrecha hacia adentro para potenciar y capturar los elementos volátiles (aromas).



El vaso destaca la espuma de las cervezas con cuerpo y fuerte, con más de 8 % alcohol. Se recomienda para cervezas belgas, imperial stout, barleywines, double indian pale ale, cervezas de fruta o una Biere de garde.



Pinta (Nonic glass)
Se trata de uno de los vasos más utilizados en los pubs ingleses para servir cualquier tipo de ale británica, Porter o Stout. Su forma de cono invertido con un ensanchamiento cerca del borde permite la formación de una espuma cremosa, pero que tiene efectos contrarios en otros tipos de cervezas.



Existen dos medidas: 16 y 20 onzas, esta última variedad es indicada para cervezas con espuma abundante.



Vaso Pilsner
Se utiliza para tomar muchos tipos de cervezas ligeras como la lager y la Pilsen. Son vasos más pequeños que una pinta. Son altos, delgados en la parte inferior y anchos en la parte superior, con forma cónica. Su forma esbelta y cónica favorece a las cervezas cristalinas y permite la retención de espuma para mantener el sabor y aroma del lúpulo.



Weizen
Este tipo de vaso, originario de Alemania (significa trigo en alemán), se utiliza para servir cervezas de trigo. El vaso es estrecho en la parte inferior y ligeramente más ancha en la parte superior, lo que permite controlar la copiosa espuma de las weizen.

Debido a su forma alargada, atrapa fácilmente el aroma y es visualmente muy agradable. Por lo general tiene una capacidad de 500ml, aunque en algunos países como Bélgica puede ser de 250 ml o 330 ml.

4.5 La Sidra.

Bebida resultante de la fermentación total o parcial del zumo de manzana, con una graduación entre los 4º y 6º Siendo los principales países productores en Europa:

- **España:** Asturias y País Vasco
- **Francia:** Bretaña y Normandía
- **Gran Bretaña:** Zona sur
- **Alemania:** Baviera y Baden

Elaboración

La manzana es recogida a mano entre los meses de octubre a noviembre y siguiendo un orden de maduración, se recoge por variedades combinando las acidas, amargas y dulces. Seguidamente se lavan y se desechan las no aptas.

La manzana es triturada y transformada en pulpa y se tritura para extraer el mosto. El mosto se bombea hacia los toneles para comenzar con el proceso de fermentación de forma natural, que lo convertirá en sidra.



Sobre los meses de enero y febrero se realizan los trasiegos, o trasvases rotativos a diferentes toneles para eliminar impurezas y homogeneizar la sidra.

Finalmente se lleva a cabo el embotellado de la sidra en la botella tradicional de color verde.

Tipos de sidra

- **Sidra dulce o duerne:** es la sidra que sale directamente de exprimir la manzana. Se realiza inmediatamente después de recolectar la manzana.
- **Sidra natural:** es la sidra dulce fermentada. Es la sidra de consumo habitual.
- **Sidra achampanada o gasificada:** están fermentadas en la botella a partir de la bebida base, según procedimiento tradicional.

Conservación y servicio.

La sidra natural de escanciado tradicional, al igual que el resto de sidras, debe almacenarse en lugar fresco, lejos de excesivos movimientos y vibraciones. Se servirá en vaso y fresca, a una temperatura de entre 13º y 16º, en vaso de sidra.

La sidra espumosa en la DOP presenta un carbónico natural, se sirve a una temperatura de entre 6º y 8º, de modo que el servicio se ajuste al de los espumosos, en copa flauta o tulipa.



4.6 Aguardientes - licores

La Destilación

La destilación era una técnica conocida en China alrededor del año 800 a.C. que se usaba para obtener alcoholes procedentes del arroz. En el Antiguo Egipcio descubrieron también textos que explican la destilación para capturar esencias de plantas y flores. Se sabe que la destilación era ya conocida en la Antigua Grecia y en la Antigua Roma. Su perfeccionamiento se debe en gran parte a los árabes.

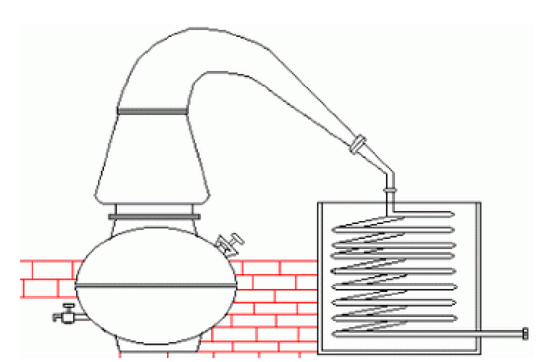
En la Edad Media. era practicada sobre todo en el interior de los monasterios, pero los alcoholes que se obtenían eran muy vastos y se utilizaban únicamente con un fin terapéutico.

El primer nombre destacado en la historia de la destilación fue el de Arnau de Vilanova, médico y teólogo catalán, profesor de la Universidad de Montpellier, quien en el siglo XIII publicó los secretos de la destilación del vino en su libro Liber Aqua Vitae

El proceso consiste en calentar un líquido hasta que empiecen a evaporarse sus componentes volátiles, separando así el alcohol del agua gracias a la diferencia de ebullición, (78,5ºC) para el alcohol y (100ºC) para el agua. Para posteriormente enfriarlos y que se vuelvan a condensar elevando de esta manera su grado alcohólico.

Alambique.

Consta de una caldera y una cabeza en la parte superior, la salida del alambique se prolonga a través de un tubo llamado cuello de cisne hasta un serpentín sumergido en agua fría dentro del condensador.



Esto permite la aparición en la cabeza del alambique de fenómenos de reflujo mediante los cuales se condensan los vapores menos volátiles, que retornan a la caldera, y los más volátiles pasan a través del cuello de cisne para condensar en el serpentín.

De esta manera se consigue una mejor separación de los compuestos en función de sus puntos de ebullición y un destilado con un mayor contenido en etanol.

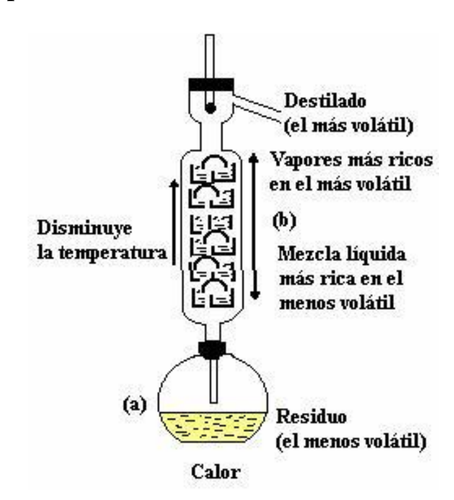
Para conseguir una mayor graduación alcohólica y un destilado más puro se debe redestilar varias veces. Es lo que sería una doble destilación o destilación discontínua.

Fracciones de la destilación

- **Cabeza de destilación:** Es la primera parte de un destilado, se retiran y se redestilan. La sustancia obtenida es muy rica en alcoholes tóxicos (metanol, etanal o acetato de etilo) y otras sustancias volátiles que se suelen desechar.
- **Corazón de destilación**. Es la parte central de la destilación. La bebida espirituosa tiene entre 45% - 75% vol. Es la fracción más importante en volumen y calidad, la forman etanol, agua y sustancias aromáticas. El producto obtenido suele ser el más aprovechable de todos.
- **Cola de destilación.** Se retiran y se redestilan tienen menos del 45% vol. Es la última parte de la destilación, con impurezas de mal gusto como alcoholes superiores al punto de ebullición alto, furfurol, etc.

Aparatos de destilación continua.
Son unos dispositivos cilíndricos o columnas formados por un número variable de platos.

El vapor procedente de la caldera experimenta progresivas etapas de evaporación-condensación, el agua se condensa y el etanol, gas más puro, sigue ascendiendo en cada uno de los platos, con lo que se consigue un enriquecimiento gradual de la fase vapor en compuestos más volátiles, que posteriormente condensarán en el serpentín para dar el aguardiente final.



La columna de platos se encuentra incluida dentro de otro cilindro lleno de agua, de tal manera que al poder controlar la temperatura se puede intervenir sobre el proceso de rectificación.

Por esta razón, a diferencia de los sistemas anteriores, la columna permite obtener el aguardiente en una única etapa.

Existen dos tipos de columnas; de bajo grado, que consiguen aguardientes de entre 65º a 80º GL, y las de alto grado que producen aguardientes entre 80º y 96º GL.

Alcoholes naturales para uso de boca según la legislación.
Son de tres clases y proceden de la destilación, redestilación o rectificación. Con ellos se elaboran las distintas bebidas espirituosas.

1. Aguardientes simples, menos 86%, entre 46-86%
Tienen unas características peculiares de sabor y aroma según la materia vegetal empleada para fermentar.
-Ag. De vino: de la destilación de vinos (se llama HOLANDA si es inferior a 70% vol.).
-Ag. De orujo: de la destilación de orujos de la fermentación vínica.
-Ag. De sidra: de la destilación de sidras.
-Ag. De caña: de la destilación del jugo fermentado de la caña de azúcar.
-Ag. De melazas de caña: del destilado de las melazas previamente fermentadas
-Ag. De frutas: destilado de los “vinos de frutas” originados en su fermentación
-Ag. De malta: destilado de los caldos de fermentación del grano de cebada malteado**.**

2. Alcoholes destilados, más de 86% vol. Y menos de 96% vol.
Tienen características menos marcadas de aroma y sabor que los correspondientes aguardientes simples.

3. Alcoholes rectificados, más de 96% vol. El resultado es un alcohol limpio e incoloro.

4.7 Aguardiente

Bebida alcohólica obtenida mediante el proceso de destilación proveniente de un fermentado alcohólico de materias vegetales, cuyos sabores y aromas son originados por destilación de la materia prima destilada.

Se distinguen tres grupos de aguardientes:

- **Aguardientes de vino:** Son los destinados a la producción de brandis, armagnac, orujos, grapas, fines, etc.
- **Aguardientes de sustancias azucaradas:** Son los destinados a la producción de rones, tequilas, aguardientes de fruta.
- **Aguardientes de cereales:** Son los destinados a la producción de Whiskies, ginebras, vodkas, bourbons, etc.

Cognac

Destilado francés, procedente de la región homónima situada al norte de Burdeos (Francia). Es un destilado vínico procedente de uvas blancas, vigorosas, aunque poco aromáticas, en su mayoría de la variedad Ugni blanc (mayoritaria 98%), Folle Blanch y Colombard.

Una vez obtenido el vino (que no es muy fino para su degustación como tal, aunque con las características propias para el destilado), se pasa a destilación con el alambique tradicional.

Se harán al menos dos destilaciones en las que se desecharán cabezas y colas. En la primera se extrae un líquido a 25-30% de volumen y en la segunda se quedan con el corazón a un máximo de 72% de volumen alcohol.

El destilado se pasa a crianza en barricas de roble y se mantienen el tiempo estimado por el bodeguero, 24 a 30 meses mínimo de crianza.

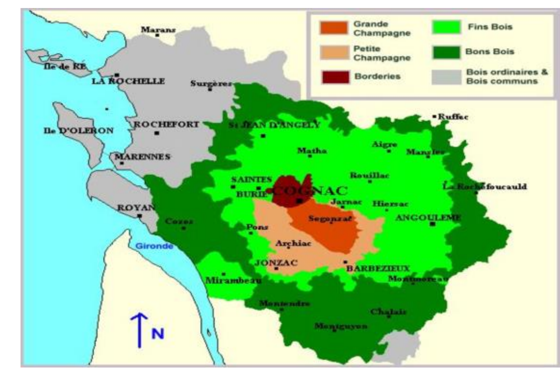
Antes de lanzarlos al mercado se mezclan distintos destilados más o menos añejos, y se rebajan con agua destilada, hasta que tengan un contenido alcohólico no superior a 40°.

Según la zona de cosechado, la fermentación, los años de añejado, la mezcla, y las barricas usadas, se pueden clasificar usando toda una terminología disponible por la denominación de origen.



Zonas de producción

- **Grande Champagne o Grand fine Champagne;** produce los de mejor calidad, dotados de gran finura y de un bouquet exquisito, deben envejecer para adquirir la plenitud de calidad (15 años o más).
- **Petite Champagne:** se obtienen aguardientes de gran finura, de bouquet y vigor muy agradable, pero de menor calidad que los anteriores.
- **Borderies;** Situada en la ribera derecha de la **Charente**, producen alcoholes más fuertes que las zonas anteriores, pero con aromas delicados.
- **Fins Bois y Bons Bois** Forman un cinturón que envuelve los sectores anteriores, se obtiene Cognac de buena calidad y bastante suaves al paladar, los aguardientes de la zona de **Fins Bois**, son la base de los Cognacs **Trois Etoiles.**
- **Bois Ordinariez** Comprende los terrenos del litoral y de las islas, los aguardientes de estas zonas donde se hace sentir el clima marítimo, tienen un gusto especial, que se pueden atenuar y aún quitar, guardando determinadas precauciones en la destilación.



Las designaciones autorizadas en función de la edad del aguardiente más joven que se incluye en un ensamblaje son:

- **V.S. (Very Special)** o *** (3 estrellas) … Cuenta 2: los Cognacs cuyo aguardiente más joven tiene al menos dos años.
- **V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), Réserve**… Cuenta 4: los Cognacs cuyo aguardiente más joven tiene al menos cuatro años.
- **Napoleón, X.O, Hors d'âge…** Cuenta 6: los Cognacs cuyo aguardiente más joven tiene al menos seis años.
- **Millésimes**. Son aguardientes sin mezcla, de un solo año, que proceden de una cosecha excepcional. La fecha de embotellado corresponde en esta ocasión a la del tiempo de envejecimiento en madera



Brandy

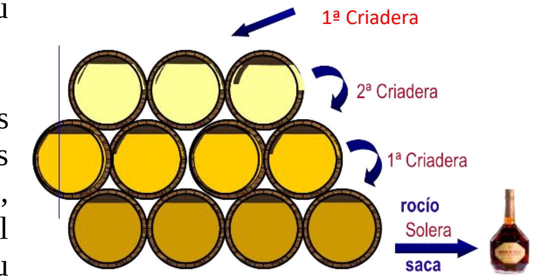
Brandy o Weinbrand es la bebida espirituosa obtenida de aguardientes de vino, con o sin adición de un destilado de vino, destilado a menos del 94,8 % vol., siempre que dicho destilado no exceda el límite máximo de 50 % en grado alcohólico del producto acabado.

Envejecida en recipientes de roble durante un año o, como mínimo, durante seis meses si la capacidad de las barricas de roble es inferior a 1.000 litros.

- El grado alcohólico mínimo del brandy o weinbrand será de 36 %vol.
- No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no.
- El brandy o weinbrand no contendrá aromatizantes. Esto no excluye los métodos de producción tradicionales.
- El brandy o weinbrand podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

Brandy de Jerez

El Brandy de Jerez se diferencia de otros brandies por tener unas características organolépticas propias y singulares debidas, fundamentalmente, a su tradicional sistema de elaboración.



Envejecimiento en vasijas de roble americano de 500 litros de capacidad que, previamente, han debido ser envinadas con algunos de los tipos de Vino de Jerez (Fino, Amontillado, Oloroso, Pedro Ximenez, etc.). empleando el tradicional sistema de criaderas y solera para su envejecimiento.

Envejecidos exclusivamente en los términos municipales **de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda**, en la provincia de Cádiz.

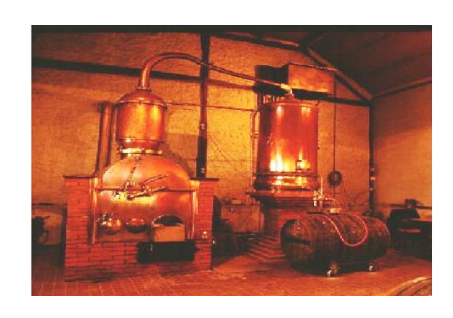
Tipos de Brandy de Jerez:

- **Brandy de Jerez Solera:** Es el más joven y afrutado, con un envejecimiento promedio de un año.
- **Brandy de Jerez Solera Reserva:** Con un tiempo de envejecimiento promedio de tres años.
- **Brandy de Jerez Solera Gran Reserva**: Es el de mayor tiempo de envejecimiento, con un promedio de diez años.



Armagnac

producción del Armagnac, que engloba una gran parte del departamento de Gers, así como los de las Landas y el Lot y Garona. está situada en pleno corazón de la Gascogne, limitada entre el Atlántico, los Pirineos y la región vinícola de Burdeos.



Las cuatro cepas principales se reparten el área de denominación de origen Armañac son por orden de importancia: **La Ugni blanc, Folle Blanch y Colombard, Baco blanc.**

La destilación se hace en un alambique Armagnaçais funcionando de forma continua. El volumen de alcohol resultante varía entre el 52% y el 72% en función de la talla del alambique y del número de destilaciones. También se practica la doble destilación por alambique.

Distinciones geográficas



- **Bas Armagnac:** Se producen vinos delicados, frutales y de excelente calidad. Son los que tienen mayor ‘bouquet’, finura y fragancia.
- **Ténarèze:** Aguardientes expresivos y corpulentos, con característicos perfumes florales.
- **Haut-Armagnac:** Es menos sutil y más duro, por lo que es menos valorado.

Diferentes categorías del Armagnac

- **Armagnac, Bas-Armagnac, Ténarèze, Haut-Armagnac, y Tres Estrellas;** son aguardientes que tienen como mínimo 1 año de envejecimiento.
- **VO, VSOP, y Reserve**. Son aguardientes con una edad mínima de cuatro años de envejecimiento y pueden alcanzar los diez años.
- **Vieille Réserve, Extra, Napoleón, y XO**, son aguardientes con más de cinco años de envejecimiento y en ocasiones superan los quince años.
- **Hors d´Àge.** Actualmente son aguardientes con un mínimo de diez años de envejecimiento.
- **Millésimes**. Son aguardientes sin mezcla, de un solo año, que proceden de una cosecha excepcional. La fecha de embotellado corresponde en esta ocasión a la del tiempo de envejecimiento en madera.

Servicio

Para el servicio del Cognac, Armagnac y el Brandy, se servirán en copa de balón utilizando el tamaño adecuado. Esto es, copa de balón reserva, media reserva y normal según el tiempo de envejecimiento de dichos aguardientes.

Estos aguardientes se han de calentar con la mano, de manera que los aromas van saliendo lentamente, aunque hay mecheros específicos para este fin.

Otra forma de servir el brandy es como combinado en vaso de tubo, con el refresco que se desee.

Calvados
Aguardiente de sidra de gran calidad, que se elabora en la región de Normandía (Francia)

Elaboración:
Se recolectan y trituran manzanas de sidra (48 variedades). Se escurre el jugo y se fermenta durante un mes de manera natural sin añadir azúcar.

Se obtiene sidra 5º GL. Se destila varias veces en alambiques tipo Charentais hasta obtener el calvados de 70º GL y se envejece en barricas de roble limousin al menos durante 2 años.

Durante el período de crianza el bodeguero realiza mezclas para conseguir un aguardiente personal y de gusto continuado. Se rebaja con agua hasta los 45º GL.

Los calvados elaborados en la zona con la denominación AOC Calvados Pays D'Auge son los de mayor calidad, elegantes y aromáticos.

Marcas: Pere Magloire, Boulard, Roger Groult, Damblat, Montgomery.

El calvados se sirve colocando la copa de balón sobre un bol o recipiente con hielo pile, de tal manera que la copa descanse sobre el hielo. Al resultar un aguardiente de finísimo paladar, no es aconsejable que se agüe con el hielo en el interior de la copa.

Otros aguardientes de manzana
Brandíes de sidras. Así es como se conoce a los aguardientes de manzana en España, la zona de elaboración de estos aguardientes se circunscribe a las Comunidades del Principado de Asturias y País Vasco. Las técnicas empleadas en el proceso son muy similares a las utilizadas en Normandía para el calvados.

El Apple Jack. Aguardiente de sidra procedente de EE.UU. muy consumido en Norteamérica es el ingrediente principal de numerosos combinados y cócteles.

Para conseguir 1 litro de aguardiente de manzana de 65 o GL, se necesita destilar 7 litros de sidra de 5-6° GL.







Aguardientes anisados

Anís o anisado es la denominación genérica que reciben los aguardientes que se obtienen la maceración de anís verde, hinojo, badiana y otro tipo de plantas aromáticas, en alcoholes autorizados (alcohol vínico o alcohol de melaza de remolacha), a menudo se añade azúcar, aunque hay algunos que no llevan.

La graduación alcohólica suele ser superior a 3O% vol. Los elementos esenciales son alcohol vínico rectificado o bien de otra procedencia, pero siempre de origen agrícola, de 96,5% vol., agua fría pura y desrnineralizada y azúcar de calidad, molido, de cuya pureza depender á ampliamente la calidad del anís,

Para la elaboración de los anisados se emplean también maceraciones, sobre todo de anís estrellado o badiana y anís vende, Por otra parte, según el modo de elaboración se distinguen dos clases de anís: anís destilado y anís en frío.

Anís destilado

Se obtiene a partir de la destilación del producto resultante de una maceración en alcohol del grano del anís de la badiana o de otras plantas aromáticas, y se adicionan agua y azúcar.

El anisado en frío

Es el fruto de una disolución de aceites esenciales de anís de badiana o de otras sustancias naturales de origen vegetal en alcoholes autorizados, agua y azúcar, la cantidad de azúcar que se emplea en la elaboración de los aguardientes de anís también resulta un motivo para diferenciarlos,

Tipos de anís teniendo en cuenta su contenido en azúcar

- Anís extra seco, graduación entre 45 y 55% de alcohol, no tendrá más de 50 gr/ ltr. de azúcar.
- Anís seco, graduación alcohólica entre 35 y 45% volumen alcohol, con un contenido de azúcar entre 35 y 70 gr./lt.
- Anís dulce, graduación alcohólica entre 35 y 45% volumen alcohol, con un contenido de azúcar es superior a 70 gr./lt.

El consumo de estos aguardientes en España es muy elevado. Los anises elaborados en Andalucía son rnás duros y transparentes, en Castilla, son más claros y secos; los de Levante más perfumados y los catalanes más licorosos En Francia es costumbre añadir a la maceración,, entre otros productos, canela y nuez moscada.





4.8 Licores

La historia del licor siempre ha ido unida a la del aguardiente. En el siglo XIII, el renombrado médico y alquimista mallorquín Raimón Llull empezó a añadir azúcar y otras sustancias a los bastos aguardientes con el fin de suavizarlos y facilitar su consumo.

Los licores son bebidas hidroalcohólicas aromatizadas obtenidas por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales, con alcoholes destilados aromatizados o por adición de extractos aromáticos, esencias o aromas autorizados o por la combinación de ambos, con una generosa adición de azúcar. Su composición alcohólica varía entre los 27º y 55º grados.

Existen dos métodos principales de producción.

- El primero, que consiste en destilar todos los ingredientes al mismo tiempo, y luego a posteriori esta destilación se endulza y algunas veces colorizada.
- El segundo que consiste en agregar las hierbas o frutas a la destilación base. Este segundo método permite conservar el brillo, frescura y bouquet de los ingredientes; y es logrado utilizando bases de brandy o cognac, resultando estos ser los de mejor calidad.
-

Tipos de licores
Según la forma de elaboración:

- Aquellos con una sola hierba predominando en su sabor y aroma
- Los que están elaborados a partir de una sola fruta, por ende, sabor y aroma.
- Los producidos a partir de mezclas de frutas y/o hierbas

Según el número de sustancias aromáticas y saborizantes que intervienen en su elaboración:

- **Simples:** cuando se elaboran con una sola sustancia, aunque se utilicen pequeñas cantidades de otras, para mejorar el sabor o potenciar el aroma.
- **Mixtos:** son los que llevan, en distintas proporciones, pero con igual, varios ingredientes.

La calidad de los licores depende directamente de:

- **La calidad del alcohol**: de remolacha, alcohol vínico, etc.
- **Tipo de edulcorante:** azúcar de caña, azúcar de remolacha, miel, etc.
- **Materia vegetal:** zumos, pulpa, extractos, jarabes.
- **Proceso de elaboración:** infusión, maceración, destilación (discontinua o continua).

Clasificación de los licores

De naranja

A esta familia, que configura todo un clásico en la industria de los licores, se les puede conceptuar como triples secos, los más representativos son los siguientes:

- Cointreau. De densidad media alta, mantiene el sabor característico de
- la materia prima, aromatizando con agua de azahar.
- Grand Marnier rojo. Es posiblemente el mejor para tomarlo solo dada su base de brandy.
- Grand Marnier amarillo. Algo más suave que el anterior.
- Curacao, rojo y azul. Se emplean fundamentalmente en coctelería.
- Triple Seco Larios. De gran calidad, algo más denso que el Cointreau, y de precio más razonable que los anteriores.
- Mandarine Napoleón. Elegante licor belga, elaborado a base de pieles de mandarinas y cognac. También resulta excelente para tomar solo.

De hierbas

En este grupo se encuentran licores de los más antiguos, vinculados a la tradición monástica en la elaboración de licores, utilizando multitud de hierbas y sustancias vegetales naturales por aquello de lo digestivo, actualmente están relegados a un segundo plano.

- **Benedictine.** Muy denso, se podría catalogar como so una crema, resulta sedoso y cálido, presenta recuerdos lácteos y a vainilla sobre un fondo herbáceo secundario.
- **Chartreuse amarillo**. De estructura ligera, notas dulces sobre un fondo balsámico y muy refrescante que contrarresta la sensación alcohólica final.
- **Chartreuse verde.** A los padres cartujos no les ha importado mantener la graduación alcohólica de entorno a los 50º de este excelente licor. Como si se tratara de un milagro, el alcohol queda perfectamente integrado, presenta características similares al anterior.
- **Pippermint**. Grupo de licores de menta piperita que pueden ser de color verde o blanco.
- **Galliano.** Tradicional licor italiano, de carácter sedoso, elaborado a base de melocotón y vainilla.

De café

Otro grupo de licores clásicos en la sobremesa, más modernos, las campañas publicitarias y sus cualidades les han posibilitado seguir manteniendo su cuota de mercado entre el público más joven.

- **Tía María.** Licor de café jamaicano, según dicen elaborado con el Blue Mountain, se equilibran perfectamente las notas de alcohol proveniente del ron de base azúcar y café con notas tostadas, se presenta suave, ligeramente sedoso.
- **Kalhúa**. Es la opción mexicana a estos licores exóticos, es algo más denso que el anterior, pero aún así presenta rasgos de frescura.
- **Rosoli**. Licor tradicional conquense. Mezcla en su composición bien conjugada el anís y el café. Es denso, balsámico con recuerdos de madera y canela.

De frutas
En este capítulo se incluyen los de semillas y frutos secos.

- **Amaretto.** Licor italiano de cierta fama, se elabora con almendras amargas.
- **Apricot Brandy.** Se emplea fundamentalmente en coctelería, a base de albaricoques macerados en brandy
- **Chery Brandy**. Del mismo uso que el anterior, su base son las cerezas maceradas en brandy.
- **Cassis**. Es un licor francés elaborado a base de pequeñas grosellas.
- **Malibú.** Licor de de bebidas tropicales, su graduación alcohólica no es muy elevada. En su composición se incorpora el ron y el coco.
- **Marrasquino**. Licor clásico elaborado con una variedad de cerezas.
- **Fray Angelico.** Otro licor con cierto éxito, de sabor agradable a avellanas.
- **Licor de bellotas** (genérico). En esta gama de licores extremeños se combinan los aromas de bellotas, avellanas y almendras, recuerdos vainillados y agradable amargor final.

La lista, además de los ya muy conocidos de manzana (en sus distintas variantes) y melocotón, podría engrosarse hasta casi el infinito.

De whisky
Tradicionalmente, los elaboradores de whisky han venido elaborando desde antiguo este tipo de licores.

- **Drambuie.** De centenaria y aristocrática tradición se elabora a partir de whisky escocés, miel de brezo, plantas y raíces. Meloso y muy aromático.
- **Logan Ora.** La casa Chivas elabora este licor, en la línea elegante del anterior.
- **Southern Comfort.** En este licor americano se conjugan los sabores del Bourbon, melocotón y Recuerdos medicinales y cítricos.

Anisados
De fuerte arraigo mediterráneo, han venido sufriendo un escalonado retroceso en su consumo.
Pacharán. Este licor navarro se elabora con una base de anisado en el que se dejan macerar endrinas o arañones, no resulta tan empalagosos como los anisados, pues la acidez frutal de las endrinas le proporcionan cierta frescura.
Ouzo. El homónimo en Grecia del anís.
Sambuca. Los italianos acostumbran a añadirle unos granos de café y flambear este anisado.

Los anises se suelen servir en cocas pequeñas de licor y pueden ir acompañados con hielo o agua (palomitas), pero la mejor manera de degustarlos es sirviéndolos solos.

Servicio y Presentación en Barra
Si hay algo que destacar de este servicio es su rapidez, ya que deberá atender a los clientes del mostrador, como a los camareros de sala.

Se establecerán los espacios para los clientes, y los que estarán designados para camareros que desarrollen su actividad fuera de la barra. Estará perfectamente señalizado, o habrá que advertirlo al cliente de forma amable y concisa.

La barra siempre limpia, pasando un paño impregnado de algún producto desinfectante siempre que fuera necesario.

La barra se despejará inmediatamente, retirando toda la cristalería y demás utensilios usados por los clientes. La cristalería sucia se dispondrá directamente en las barquetas o bandejas de los lavavajillas.

El camarer@ tendrá retentiva y buena memoria visual para agilizar el servicio, ya que con una simple orden sencilla del cliente puede hacer todas las tareas sin necesidad de volver a preguntar.

Si conoce al cliente, y sabe lo que suele pedir: con una simple señal del mismo, confirmando su pedido puede empezar a elaborarlo, de esta forma ganaremos tiempo.

Trabajaremos rápido, pero proyectando seguridad en sí mismo y en sus compañeros, para (el cliente no capte falta de orden, limpieza y profesionalidad

Un buen profesional nunca da sensación de estrés o de sobrecarga.

Deberá saber "de memoria" absolutamente todo lo ofertado en la carta, y de cada uno de los productos, cuál es su forma de preparación, sus ingredientes, y hasta su precio.

Atender los pedidos, tanto si vienen directamente por parte de los clientes,
como por sus compañeros que atienden a las mesas.

Los pedidos se priorizarán por orden estricto de llegada, para no crear la sensación de que se está favoreciendo a unos en detrimento de otros.

Se pensará en la parte común de todos los productos pedidos, y se empezará por el más largo, intercalando mientras se va preparando el primero la culminación del resto.

Una vez suministrados los productos a los clientes, nunca se abandonarán a su suerte, Se les mantendrá continuamente atendidos, dando la sensación de que en cualquier momento que requieran los servicios de un profesional, van a ser satisfechos.

Entregar la cuenta SÓLO a petición del cliente y sobre platillo o bandeja de cambio, acompañando la cuenta con una tarjeta del negocio con un teléfono de reservas

Despedir a los clientes con amabilidad, simpatía y cordialidad, poniéndose a su disposición para futuros servicios, y acompañándolos o indicándoles la salida.

Leche, cafés, infusiones, chocolates.

4.9 La leche

Desde un punto de vista biológico, la leche es un líquido blanco que segregan las glándulas que a tal fin tienen las hembras mamíferas, cuya función natural es la alimentación de los recién nacidos.

Producto íntegro, es decir, no alterado ni adulterado, sin calostros, y procedente del ordeño higiénico de las hembras de ganado doméstico.

La composición química de la leche de diferentes especies de animales es semejante, pero no igual.

Todas ellas contienen los tres principios inmediatos:

- Glúcidos (azucares)
- Lípidos (grasas)
- Prótidos (proteínas)
- Así como vitaminas y sales minerales.

Composición de la leche de vaca

- **Agua...................... 87%**
- **Azúcar...................... 5%**
- **Proteínas.............. 3'5%**
- **Grasas................... 3'5%**
- **Sales minerales…… 1%**
- **Vitaminas......... A, B, D, E**

Composición de la leche

El agua constituye el 87% del producto.
El agua mantiene a los lípidos en emulsión, las proteínas en dispersión y a los restantes nutrientes en solución.

Glúcidos (Hidratos de carbono). 5%

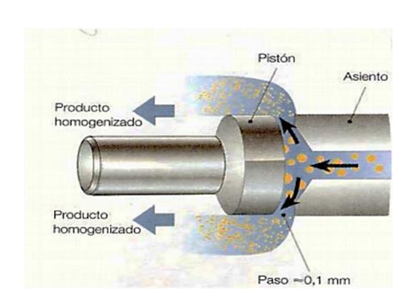
- El único carbohidrato que contiene la leche es la lactosa, sea cual sea su origen.
- Mucho menos dulce que la sacarosa, y para cuya digestión hace falta la enzima llamada lactasa, presente en el intestino delgado. Influye en el pardeamiento de la leche tratada térmicamente (caramelización azúcar) dando sabores a caramelo toffe.
- Es la base para la fermentación de los productos lácteos (ácido láctico), queso, yogures, etc.

Prótidos. (Proteínas). 3.5%
La leche contiene proteínas de alto valor biológico, es decir con un alto porcentaje de aminoácidos esenciales (sustancias orgánicas que ayudan a compensar el desgaste de los tejidos y permitir el crecimiento)

Fundamentalmente, clasifican en dos grandes grupos:
Caseínas (80%) y proteínas séricas (20%).

- Influyen en la textura final de los derivados lácteos.
- Son base de la coagulación.
- Son los responsables del sabor a cocido de las leches tratadas térmicamente.
- Son responsables de la producción de aromas en la maduración de queso, yogur, etc.

Lípidos. (Grasas) 3.5%
Se encuentran en perfecta emulsión como pequeñas gotas lipídicas (grasas que por su menor densidad suben a la superficie, encontramos con la nata).



Hoy día la leche sufre un proceso llamado -homogeneización- por el cual se reduce el tamaño de las gotas lipídicas y se estabiliza la emulsión para que no forme la capa de nata.

Sales minerales 1%

- Hay que destacar el gran contenido en calcio, contiene 120mg./100ml de leche.
- El calcio presente en la leche se absorbe mejor que el que encontramos en otros alimentos, por lo que se considera a la leche el "principal formador y mantenedor del tejido óseo, dentición, etc.".
- El fósforo se halla en equilibrio con el calcio.
- Es muy pobre en hierro.
- Es rica en sodio y pobre en potasio.
- Las sales contribuyen en el proceso osmótico de los quesos (ayuda a la difusión y mezcla de todos los componentes del queso

Vitaminas

La leche contiene vitaminas hidrosolubles y liposolubles, pero en cantidades que, si las comparamos con las necesidades diarias recomendadas, no presentan un gran aporte.

Se destacan la riboflavina (B2) entre las hidrosolubles y la vitamina A entre las liposolubles

Proceso de elaboración

La leche para su consumo pasa por una serie de procesos, que básicamente son:

- **Filtración:** Para eliminar todas las impurezas de gran tamaño.
- **Desaireación**: Eliminación de gases ocluidos que pueden ser portadores de olor a establo.
- **Termización:** Consiste en aplicar una temperatura de 63-65º C durante aproximadamente 15 segundos. De esta forma se consigue ampliar la vida de almacenamiento de la leche cruda sin limitar sus posteriores posibilidades de utilización.
- **Normalización:** Ajuste del contenido en grasa de la leche, para obtener los distintos tipos de leche. Consiste en manipular la misma introduciendo o separando parte de sus componentes de modo que se adquiera finalmente una composición determinada.
- **Homogeneización:** Reducción en el tamaño del glóbulo de grasa, para evitar que se agregue en el calentamiento y para facilitar su mejor digestión.

Clasificación según su contenido en grasa:

- **Entera:** conserva toda su grasa, como mínimo 3'2%.
- **Semidesnatada:** conserva parcialmente su grasa, como mínimo 1'5% y como máximo 1'8% de MG. La eliminación de la materia grasa es aproximadamente de la mitad.
- **Desnatada:** no contiene grasa, como mínimo 0'3%. Se le extraen la casi totalidad de sus lípidos, pero conserva sus proteínas, lactosa y calcio, aunque no sus vitaminas liposolubles.



Tipos de leche según tratamiento térmico

La leche es un alimento muy rico nutritivamente hablando, por lo que se contamina con gran facilidad.

La flora bacteriana va a descomponer la lactosa en ácido láctico, tomando sabor ácido, poco después se coagula separándose en dos partes, una, sólido, el coagulo, y otra líquida, el suero.

Para evitar la descomposición de la leche se aplican diferentes métodos de conservación, basados en la aplicación de calor, y **como resultado podemos obtener:**

- Leche cruda
- Leche pasteurizada
- Leche esterilizada
- Leche U.H.T.

Leche natural o cruda:
Es la leche que no ha sido sometida a ningún tratamiento. No debe consumirse sin ser hervida, (temperatura superior a 40ºC.) puede estar contaminada por bacterias patógenas
que nos provocarían una infección.

Debe consumirse aquellas de sanidad comprobada, los procesos de producción, obtención, envasado y distribución están sometidos a un riguroso control sanitario oficial, que garantiza el valor nutritivo y la inocuidad del producto

Leche pasteurizada:

- **Objetivo:** Garantizar la destrucción de todos los microorganismos patógenos, aquellos
- que podían provocar la aparición de alguna enfermedad.
- **¿Cómo?:** Sometiendo a una temperatura de 70 –90ºC durante 15 sg. y después a un enfriado rápido y al envasado. Se refrigera a no más de 4º C y se envasa en recipientes limpios.
- **¿Para qué?:**
  - **1º/** Obtener leche de consumo con garantías sanitarias. Es la que llamamos "leche del día". Sus propiedades nutritivas y su sabor son prácticamente iguales al de la leche natural. Debe figurar la fecha de caducidad, pasada la cual debe ser rechazada. Tiene una conservación máxima de 3-7 días a temperaturas inferiores a 6ºC.
  - **2º/** Para fabricar quesos de corta maduración.





Leche U.H.T.: (Ultra High Temperature) o Uperizada.



Objetivo: Destruir todas las bacterias presentes en le leche
¿Cómo?: Sometida a un tratamiento por calor, llamado "alto- corto". Se llegan a alcanzar temperaturas de 150º C durante 10- 20 sg.
¿Para qué?: Obtener leche de consumo de larga duración, aunque se mantenga a temperatura ambiente. Una vez se ha abierto el envase, debe conservarse en el frigorífico, recomendándose su consumo en 2-3 días. Su ventaja es la conservación prácticamente total de su valor nutricional, especialmente vitamínico.

Leche Esterilizada:
Objetivo: Destruir todas las bacterias presentes en la leche.
¿Cómo?: Tratamiento térmico superando la temperatura de ebullición a 115 – 120º C durante 15/30minutos.
¿Para qué?: Obtener leche de consumo de larga duración, se conserva seis meses a temperatura ambiente. Se producen cambios en las cualidades nutritivas: se alteran las proteínas, hay pérdidas de vitaminas y se altera su sabor (caramelización de la lactosa). Sus cualidades higiénicas son muy buenas. Se debe comprobar la fecha del envasado.



Calidad nutritiva y organoléptica según el tratamiento térmico.

La aplicación de calor a la leche hace variar la calidad nutritiva y organoléptica de la leche, a través de estas últimas cualidades podemos lograr una valiosa información sobre el tratamiento térmico a que ha sido sometida. Cualidades alteradas no por la alta temperatura, si no, por el tiempo de exposición.

Leche cruda

- **Aspecto**: blanco brillante con o sin reflejos amarillentos. Elevada fluidez.
- **Olfato:** olor lácteo nítido, ausencia de olor a cocido.
- **Sabor:** netamente lácteos (nata, requesón). Tonos a establo si no está desgasificada.
- **Calidad nutritiva:** se toma como referencia de las demás. Sobre todo, por su aporte de calcio y de vitamina B2 (Riboflavina).

Leche pasteurizada

- **Aspecto:** igual que la anterior.
- **Olfato:** con incipientes recuerdos a cocido.
- **Sabor:** presencia de sabores a cocidos o ausencia de ellos.
- **Calidad nutritiva:** ningún nutriente se ve afectado por este tratamiento, excepto un 10% de vitamina B1.



Leche U.H.T.

- **Aspecto:** blanco mate, pérdida de fluidez.
- **Olfato:** olores repartidos entre lácteos y cocidos.
- **Sabor**: sabores a cocidos sobre un fondo lácteo.
- **Calidad nutritiva:** similar a la de leche pasteurizada.

Leche esterilizada

- **Aspecto:** blanco mate marfil, con tono tostados. Pérdida de fluidez.
- **Olfato:** nariz marcada por olores tostados, caramelizados y cocidos.
- **Sabor:** destacan sabores tostados y caramelizados.
- **Calidad nutritiva**: pérdidas de Vit. B1 y Vit. A. Desnaturalización de proteínas con pérdidas del valor biológico. Caramelización de la lactosa.



Otros tipos de leche

Leche evaporada

La leche evaporada se obtiene por una deshidratación parcial de la leche entera, semidesnatada o desnatada, a las que se les ha quitado cerca de un 60% del agua existente en la leche y cuya conservación se asegura mediante la esterilización, un tratamiento térmico que combina altas temperaturas con un tiempo determinado.

Este tratamiento de conservación asegura la destrucción total de los microorganismos patógenos presentes en la leche y de sus esporas (formas de resistencia de los microorganismos), dando lugar a un producto estable y con un largo período de conservación

Leche condensada

Se consigue deshidratando la leche, es decir, reduciendo parcialmente el agua que contiene la leche natural. Añadiendo a ésta una concentración de azúcares, que actúa como conservante, obteniendo finalmente la leche condensada. Su vida útil y conservación es muy duradera, debido su alto contenido de azúcar

Dependiendo del contenido graso de la leche empleada para su elaboración podemos encontrar en el mercado distintos tipos de leche condensada: entera, con un contenido del 5% de grasa, desnatada, con un porcentaje de grasa entre el 4 y 4,5 % y semidesnatada, menos del 1 %.

Leche en polvo

La leche en polvo o leche deshidratada se obtiene mediante la deshidratación de leche pasteurizada.

Este proceso se lleva a cabo en torres especiales de atomización, en donde el agua que contiene la leche es evaporada, obteniendo un polvo de color blanco amarillento que conserva las propiedades naturales de la leche.

Este tipo de leche es comúnmente usada en pastelería. Se regenera con agua caliente, con 125 g de leche en polvo se puede reconstruir casi un litro de leche líquida, es decir, por cada Kg. se llega a obtener 8 litros de leche para el consumo



4.10 El Café

El descubrimiento del café como bebida condujo a su cultivo comercial. Los primeros datos de que se disponen lo sitúan alrededor del siglo XV en Etiopía donde el café crecía silvestre.

Los países que producen café se encuentran en los continentes de África, Asia, Oceanía y Sudamérica, siempre a unos 30º de la línea del ecuador al Norte y al Sur

La planta
El cafeto es un arbusto perteneciente a la familia de las Rubiáceas. Englobadas en el género **COFFEA** existen alrededor de **100 especies** distintas.

Hay cuatro especies o grupos o formas principales, que se cultivan ampliamente y constituyen los cafés del comercio:

- Café Arábigo (C. arábica L.)
- Café Robusta (C. canephora)
- Café Liberica (C. liberica n)
- Café Excelsa (C. excelsa.)

Desde el punto de vista del consumo nos interesan las dos que abarcan la práctica totalidad del mercado mundial del café: la ARABICA (2/3) y el ROBUSTA (1/3),

En general, el cultivo del café se realiza en la zona intertropical en alturas comprendidas entre los 300 y 2.500 metros según variedad y especie.

El arbusto alcanza hasta 10 metros de altura, para los Robustas y unos 6 para los Arábicas, si bien en cultivo el árbol se suele podar a unos 2-3 metros para facilitar su recolección.



Son de hojas perennes y mantienen verdes todo el año. La flor es de color blanco, parecida al jazmín, y corta vida ya que, a los tres días de florecer, deja paso al fruto.

El periodo de maduración es de 6 a 12 meses, dando su primer fruto entre los 3 y 5 años de vida, y ofrece un rendimiento entre 400g. y 2,2 Kg. al año, durante 30 a 50 años.



Cuando el fruto está en formación es de color verde, pasando por amarillento, hasta una vez maduro a color cereza siendo denominado de este modo precisamente por su similitud en tamaño, aspecto y color. Cada fruto contiene dos semillas.

<table>
<tr><th colspan="2">CARACTERISTICAS</th></tr>
<tr><th>Coffea Arábica</th><th>Coffea Robusta</th></tr>
<tr><td>

Grano alargado y surco central curvo.
Muy aromático y agradablemente ácido.
Se Cultiva entre 1000 y 2500 metros.
Contiene cafeína entre 0,9% y 1,7%
Son muy perfumados. dulces, plenos, ligeramente ácidos.
A menudo achocolatados, con una crema color avellana claro tendente al rojizo y un agradable toque amargo.



</td><td>

Grano redondeado y surco central.
Poco Aromático.
Se Cultiva entre 200 y 800 metros.
Contiene cafeína entre 2% y 4%.
Planta muy resistente.
Los cafés Robusta son a menudo ásperos, astringentes, poco
perfumados y con acentuada punta de amargor.



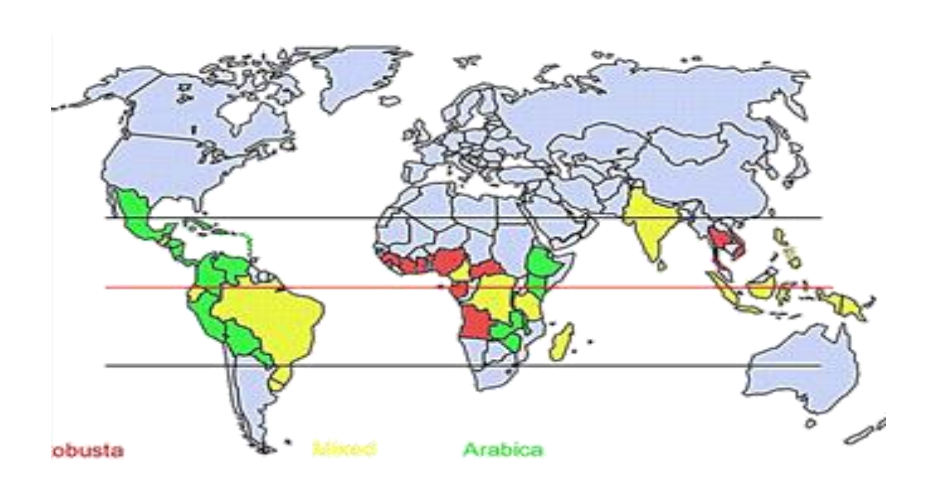
</td></tr>
</table>

El cultivo

El cultivo del café está en la franja Inter-tropical de Asia, África y América, entre el Trópico de Cáncer y el Trópico de Capricornio.

La temperatura óptima oscila entre los 17ºC y los 30ºC, y una altura de hasta 2500 metros, tierras ricas de nitrógeno, potasio y humus.

El primer productor de café Arábica en el mundo es Brasil, seguido de Colombia. Vietnam es el mayor productor de Robusta; también son importantes los países africanos e Indonesia.



La Recogida manual o mecánica.

La recogida manual, existen dos métodos:

- **Picking.** Consiste en seleccionar a mano sólo las cerezas maduras, (color rojo intenso). requiere mucha mano de obra, pero se consigue una calidad muy elevada gracias a la uniformidad de las cerezas recogidas. Un trabajador, recoge de 50 a 120 kg al día.

- **El striping.** Consiste en recoger todos los frutos de la rama, independientemente de su nivel de maduración. Las ramas se desgranan a mano. Los frutos del café, no son seleccionados según el nivel de maduración y se recogen todos a la vez.

La recolección mecánica

Con la ayuda de máquinas las ramas se agitan con cuidado con varillas flexibles reguladas de manera que su posición, el ángulo de inclinación, la frecuencia y la velocidad del movimiento garanticen la recogida de las cerezas más maduras, sin que los diferentes pasos dañen las plantas.

Consiste básicamente en recoger las cerezas cuando presentan un color muy oscuro, casi negro.

Tratamiento del café

Café natural o no lavado

Las cerezas se dejan secar extendiéndolas en el suelo hasta que desaparece la humedad del mucílago.

Una vez secas se realiza la trilla, operación que consiste en desprender todas las envolturas o cáscaras que recubren al grano, así como la selección del mismo.



Actualmente se utilizan variantes de ese sistema, en los que al café se le desprende únicamente la piel y se deja secar la semilla con la pulpa.

En ese sistema se suelen conseguir sabores algo más dulces, así como un mayor cuerpo en la bebida.

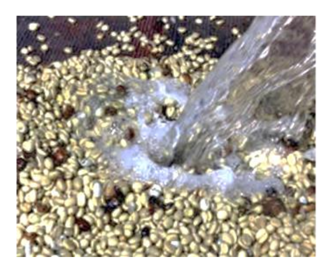
El secado final en secaderos mecánicos (a leña o a gas), a una temperatura máxima de 35-40 grados centígrados, permite completar y agilizar el proceso.

El café lavado

El objetivo final del proceso de lavado es bajar el nivel de acidez y aumentar la suavidad del café.



Los granos se remojan en agua para eliminar los no maduros y restos de ramas, para despeués despulpar los granos de café. A continuación, se vuelven a remojar en tanques durante veinticuatro horas. En este momento se inicia el proceso de fermentación, iniciándose la creación el aroma del café.

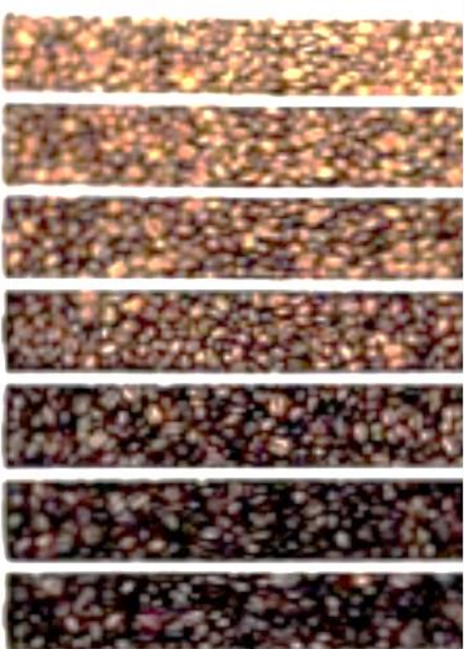


En una segunda fase el café se vuelve a remojar para eliminar restos de impurezas y residuos adheridos al grano. Posteriormente el grano se clasifica eliminándose los granos defectuosos.

El café se seca al sol durante un periodo que puede oscilar entre uno y diez días. Tanto para los cafés lavados como para los naturales, el último paso es la máquina despergaminadora, que libera los granos rompiendo el pergamino que los recubre.

El tueste

El tueste natural



- El tueste es el proceso térmico al que se somete el café verde y mediante el cual se desarrollan el sabor y aroma.
- El café es sometido a altas temperaturas de entre 180 y 220 grados progresivamente hasta 20 minutos (según proceso) y sufre una pérdida de peso (merma), mayor cuanto más tostado está.
- El grano pierde el 20% de su peso y gana el 60% de su volumen.
- El color es uno de los parámetros más importantes para el control de calidad. Para un mismo tipo de café, a cada color le corresponde un sabor y aroma diferentes.
- Se producen cambios de color desde marrón claro hasta negro brillante, pasando por todas las tonalidades del color café.

A menor tueste será el color más claro, siendo el sabor más suave, más ácido y menos amargo. Cuanto mayor sea el tueste, mayor será la pérdida de peso y el color más oscuro, siendo su sabor más fuerte, más amargo y menos ácido.

El tueste torrefacto

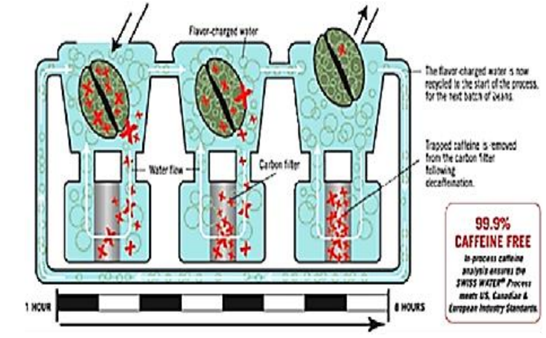
- Se tuesta el grano añadiendo un 15% como máximo de azúcar, durante el proceso.
- Al alcanzar los 200 ºC el azúcar se carameliza y se adhiere al café.
- Este proceso hace perder gran parte de los aromas y sabores con que hade contar un buen café, dándole a la bebida un sabor amargo y un color renegrido
- Esta práctica se realiza solo en Argentina, Costa Rica, España, Francia, y Portugal siendo desconocida en el resto del mundo.

Café descafeinado

Descafeinización por disolventes químicos.

Primeramente, los granos verdes se tratan con vapor, bajo presión, inflando los granos para hacer que la cafeína sea más fácil de remover.

La próxima fase es la extracción de la cafeína por un solvente, de nuevo bajo presión, a una temperatura cerca del punto de ebullición del solvente (40º), sin afectar el café.

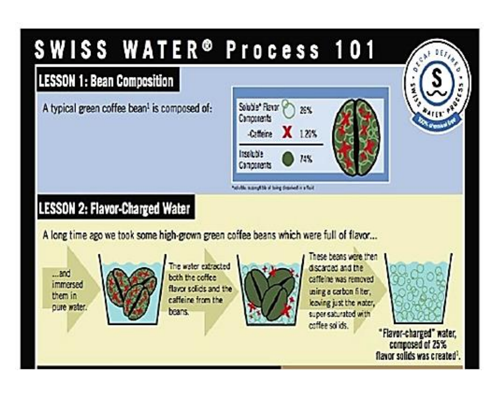


Después de la descafeinación sólo quedan pequeñas trazas del solvente en el café que son expulsadas por medio del vapor y luego el café se seca.

Los solventes que se utilizan pasan estrictos criterios, son entre otros el cloruro de metileno (diclorometano) y el acetato de etilo.

Descafeinización por agua

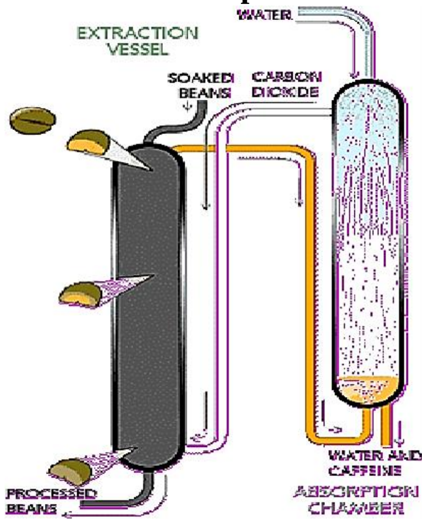
Los granos de café verde se sumergen en agua caliente, la cafeína que es soluble al agua, pasa a esta y luego la solución se pasa a través de un filtro de carbón para extraer la cafeína.



Otro método es el llamado suizo, que consiste en sumergir los granos en agua caliente saturada con extracto de café al que se le ha reducido la cafeína, a continuación, mediante la osmosis se extrae la cafeína y la solución se pasa a través de un filtro de carbón.

El resultado es la extracción de cafeína sin eliminar sabor.

Descafeinización por fluidos supercríticos



A temperaturas por encima de su 'punto crítico' y bajo presión, los gases se comportan más bien como líquidos y pueden ser utilizados como solventes. El dióxido de carbono supercrítico es usado como un solvente selectivo para la cafeína.

Se aplica al café verde previamente tratado al vapor a una temperatura alrededor de 70 ºC y alta presión. La cafeína se separa del gas por enjuague y absorción y el gas es recirculado.

Posteriormente se hace pasar la corriente de CO2 a través de carbón activado, que retiene la cafeína, se recupera el CO2 para su posterior reutilización.

Café Solubles

El café soluble es el producto resultante de la deshidratación del extracto acuoso, obtenido de las semillas sanas, limpias, tostadas y molidas del cafeto.

Para elaborar café soluble se utilizan dos procesos:

- Solubles atomizados (calor)
- Solubles liofilizados (frio)



Atomización

Método con el que la infusión inicialmente obtenida, se eleva hasta lo alto de una torre piramidal de pulverización muy elevada. Debido a la altura, el vacío y el calor, el agua de la infusión se evapora según va cayendo con lo que al final se obtiene un fino y seco granulado

Liofilización
Para la liofilización se parte de una infusión concentrada de café, que se congela a – 40°C a baja presión.

Después el agua es eliminada en cámaras al vacío en las que se eleva bruscamente la temperatura, transformándose el hielo en vapor sin pasar por el estado líquido, método conocido como "sublimación".

Así surge el producto totalmente deshidratado, que se envasa al vacío en botes o latas, herméticamente cerrados, hasta su envase comercial.



Especies de café del mundo
Los granos más prestigiosos de café proceden de la variedad arábica, siendo el tipo de cultivo, y la climatología factores que marcarán algunas diferenciaciones en acidez y aromas, surgiendo cafés con nombre propio como son:

- Tarrazo (Costa Rica).
- Blue Montain (Jamaica).
- Java (Isla de java).
- Kenya AA (Kenia).
- Peaberry (Tanzania).



Lista de los 10 mayores productores de café del mundo:

- Brasil
- Vietnam
- Colombia
- Indonesia
- Etiopía
- Índia
- Honduras
- Uganda
- México
- Guatemala

Elaboraciones

- **Americano**: Es un café menos concentrado, preparado como bebida; es ideal para los amantes del café suave. Se suele servir en taza grande, acompañado de una jarra de agua caliente para que el cliente lo vaya rebajando a su gusto.
- **Capuccino:** Se confecciona añadiendo al café en taza grande, leche batida en el vaporizador de la cafetera, espolvoreándolo con un poco de canela molida.
- **Vienés:** Al café sólo se le añade azúcar se sirve con una cucharada de nata montada.
- **Turco**: Se pone café molido muy fino en un puchero, con la cantidad de agua adecuada y azucarada. Cuando comienza a hervir se retira del fuego, sirviéndolo inmediatamente. El poso debe quedar depositado en la taza.
- **Royal**: Es un café solo que se hace sobre un terrón de azúcar impregnado de coñac o chartreuse amarillo.



- **Irlandés:** En vaso de café irlandés o similar (puede ser una copa de agua, vino, etc.) poner 4 cucharadas de té con azúcar morena, añadir 1 copa de whisky irlandés, calentarlo con el vapor de la máquina de café y quemar durante unos minutos removiendo para que el azúcar se disuelva. Preparar una taza de café solo y añadirlo al whisky cuando el azúcar esté diluida. Se termina añadiendo nata líquida, para ello utilizar una cucharilla de té con él fin de que no se vaya al fondo de la copa y forme una franja blanca sobre el café.
- **Cortado:** Se obtiene al añadir un poco de leche a un café solo.
- **Con leche:** Es la mezcla de café y leche a partes iguales o incluso más leche que
- café.
- **Blanco y negro**: Bebida veraniega fruto de la combinación en vaso alto, de medio café granizado y una bola de helado de leche merengada.
- **Café bombón:** Es la combinación de un café solo con leche condensada dulce



- **Café Brulé:** En vaso resistente, un café solo. Aparte calentar una copa de brandy o coñac con una piel de limón. Volcar en el vaso despacio y prender en una cucharilla un poco de brandy con un terrón de azúcar.
- **Café Mazzagrant:** En vaso largo con hielo y piel de limón entera, una copa de brandy o ron, a gusto del cliente. Agregar un golpe de jarabe azúcar y terminar con café. Acompañar de pajero.
- **Café Calipso**: Es un café solo al que se le añade Tía María.
- **Café Caribe:** Es un café solo al que se le añade ron.
- **Café Italiano:** Es un café solo con estrega (licor italiano).
- **Café Mejicano:** Es un café solo con Kahlúa.
- **Café Normandy:** Café solo con Calvados.
- **Café Scandinavo:** Café solo con Aquavit.
- **Café Blanco:** Agua caliente y agua de azahar.

4.11 Infusiones. El té, características y origen

Es el líquido resultante de la extracción de las sustancias solubles de ciertas especies vegetales en un líquido caliente (agua generalmente) y su posterior reposo. Muchas infusiones están aromatizadas con fruta

Las especies más comunes a la hora de elaborar infusiones son:

- El té
- La manzanilla
- El poleo
- La tila
- La menta
- La verbena (mezcla de 2 o varias infusiones).



El té

La planta del té es nativa del Sureste asiático. La bebida se elabora a partir de las hojas secas de esta planta, y se consume en China quizá desde el 2.800 a. C. y, con toda seguridad, desde el 1.000 a.C., época de la que datan los registros escritos más antiguos conocidos sobre el uso del té. Llegó a Europa de la mano de los holandeses en el siglo XVII.

El té es una planta perenne de la familia de las camelias, hojas secas elípticas y flor blanca, procedente del arbusto Teceo. El té puede contener la mitad de cafeína, pero tiene mucha más teofilina, que aumenta la frecuencia de los latidos del corazón y actúan como diuréticos.

Los botánicos han identificado tres variedades:
Camellia Sinensis, crece en China, en el Tíbet y en Japón. Puede alcanzar una altura máxima de 2.5 a 4.5 metros. Soporta temperaturas muy frías y puede producir hojas, durante 100 años.

Camellia Sinensis Assamica, se encuentra principalmente, el noreste de la India. Se considera más bien un árbol, pues crece hasta los 13 o 18 m. Se cultiva en climas tropicales y tiene una vida productiva de 40 años.

Camellia Sinensis Cambodienssis, como su nombre indica es originaria de Camboya. Es también un árbol que alcanza los 4.5 m y que se usa principalmente en la producción de híbridos.

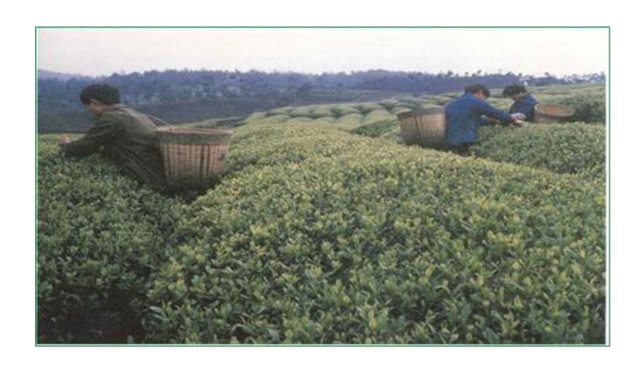
Las plantas de té se desarrollan mejor en zonas cálidas y húmedas. Los climas adecuados presentan temperaturas de entre 10 y 30º C y a una altitud de 300 a 2000m sobre el nivel del mar. La combinación de altitud y humedad favorece el lento crecimiento, además, la calidad del té es mejor y su sabor más intenso si se cultiva a mayor altitud.

El cultivo del té

- En un vivero se crían las plantas que se trasplantan a la plantación al cabo de unos seis meses cuando miden entre 15 y 20 cm.
- Al cabo de dos años cuando alcanza los 150-180 cm se podan a 30 cm, se les deja crecer un poco y se van podando cada semana para mantenerlos a la altura de la cintura.
- La recolección con fines comerciales no comienza hasta 3 o 5 años después, según la altitud y las condiciones meteorológicas de la zona.

Hoy en día el té es la segunda bebida más consumida del mundo después del agua.

Las principales plantaciones de té se dan en China, India, Ceilán, Japón y Taiwán.



La elaboración del té

La elaboración de cualquier té, conlleva los siguientes tratamientos:

- Primero se marchita, perdiendo así gran cantidad de a humedad propia de la hoja fresca.
- Luego, se enrollan las hojas, con el fin de que se rompan las células y la savia salga y entre en contacto con el aire. Ello provocará la fermentación, en la que, además, se le conferirán las propiedades de aroma, color, etc.
- Una vez se estime conveniente, se procederá al secado de las hojas, interrumpiendo así la fermentación. Según haya sido ésta, los tés, serán verdes, negros, blancos, perfumados, etc.

Tipos de te

- **Té blanco.** Se produce a escala muy limitada en China y en Sri Lanka. Las yemas nuevas se recolectan antes de que se abran, se dejan marchitar para que se evapore la humedad natural y a continuación se desecan. De ellas se obtiene una infusión de color pajizo muy pálido.
- **Té verde.** Té sin fermentar. La elaboración se inicia al dejar secar las hojas recién cogidas, a las que después se aplica un tratamiento de calor para detener la fermentación que provocaría la descomposición de la hoja.
- **Té Oolong.** El té Oolong es un té semifermentado que se elabora principalmente en China y en Taiwán.
- **El Pouchong.** Es otra variedad de té muy poco fermentado, menos que los Oolongs.
- **Té Negro.** Es un té fermentado. Existen múltiples variedades de té negro en función de la región geográfica en el que se produce. Resulta ideal para las bolsitas de té por ser la infusión más rápida y fuerte.
- **Té Aromatizado.** Los aromas adicionales (frutas, plantas, etc.) se mezclan con la hoja procesada como un paso final antes de envasar el té.
- **Té Rojo - Pu Erh.** Es un té verde que adquiere su carácter después de un proceso de maduración. Sus hojas grandes son comprimidas y se almacenan durante años en cavernas donde se guarda en barricas durante más de 50 años. Los tés Pu-Erh más valiosos maduran hasta 60 años, es por ello que resultan los más caros.

  El almacenamiento en barricas, les otorga ese particular color rojiza, merced a unas cepas bacterianas concretas que, mediante unas especiales condiciones controladas, lo transforman de verde a rojo y que le dan sus maravillosas



Países productores

- **India:** Los tés de la India son muy diferentes unos de otros según la región de producción y según la variedad de la planta de té.
- **Sri Lanka (Ceilan):** Varias regiones producen tés con características distintas. Los de tierras altas producen excelentes infusiones doradas y ligeras. Los de altitud media son consistentes y rojizos. Los de tierras bajas son fuertes y negros, y se suelen usar en mezclas. Té conocido en todo el mundo y su reputación está muy consolidada.
- **China:** Produce la mayor variedad mundial de tés de gran calidad: blancos, verdes, Oolong, negros, prensados y aromatizados. Muchos se elaboran a mano. No se especifica la plantación ni la cosecha ya que suelen realizarse mezclas lo que asegura una calidad y un precio constante.
- **Indonesia (Java, Sumatra):** La infusión es brillante, ligera y un poco dulce, similar a los tés de Ceilán de tierras altas.
- **Kenia:** Los tés se suelen vender como mezclas o para mezclar con tés de otras procedencias. La infusión es consistente oscura con cuerpo y mucho sabor.
- **Formosa (Taiwán):** Produce tés verdes, Oolongs y ortodoxos negros. Los Oolongs son la especialidad de Taiwán. Su fermentación es un poco más larga que la de los Oolongs de China, por lo tanto, son más negros y más fuertes,
- **Japón:** Solo produce tés verdes.

Formas de preparar el te

- **Té solo:** con agua, cogemos una tetera llenamos de agua e introducimos una bolsita (en mesa pondremos la taza de infusión y la tetera).
- **Té con leche:** igual que la anterior más una lechera pequeña con leche fría.
- **Té con limón:** con agua y una rodaja de limón en la tetera. (también el limón se puede servir en un plato)
- **Té Americano:** (en leche): cogemos la tetera, llenamos de leche caliente e introducimos la bolsita.



Otras infusiones

Manzanilla.

Planta anual, de tallo verde y flores en cabezuela de color amarillo rodeada de lígulas blancas.

Tiene propiedades carminativas, tónicas, antiespasmódicas y estomacales, por lo que se toma en infusión para las alteraciones del aparato digestivo.

En uso externo tiene una acción antiinflamatoria y antiséptica, se emplea en cosmética como ingrediente de cremas y lociones para la piel.

Poleo

Es una planta herbácea, de flores pequeñas de color rosáceo. De fuerte olor a menta, crece cerca de manantiales, orillas de arroyos y praderas húmedas. En infusión es un excelente tónico estomacal

Menta

Sus hojas son puntiagudas de color verde oscuro y flores moradas. En infusión tienen acción estomacal, antiespasmódica y estimulante. contiene un aceite esencial llamado mentol que se utiliza como aromatizante en la elaboración de dulces, licores, jarabes. Se utiliza en atonías digestivas, para vómitos y dolores de origen nervioso.

Tila

Procede de un árbol, el Tilo, con flores blanquecinas, amarillo claro, y que se recolectan en verano. Con las flores secas se elaboran infusiones de efectos antiespasmódicos y calmantes.

La corteza, seca y troceada, se emplea como estimulador de la secreción de ácidos biliares y como activador de la transpiración.



4.12 El cacao

Definición.

Pasta hecha con cacao y azúcar molidos, generalmente aromatizada con vainilla y canela. El chocolate es una valiosa fuente de carbohidratos, grasas, proteínas, vitaminas y minerales.



El árbol de cacao (lat. Theobroma Cacao, que significa literalmente “alimento de los dioses”) es un árbol tropical que crece sólo en climas calientes y húmedos. Su cultivo está limitado a las regiones que se sitúan a 20 grados de latitud Norte y 20 grados de latitud Sur. Necesita una temperatura constante entre de 24-26 ºC, lluvias abundantes y regulares.

Comienza a rendir cuando tiene 4 o 5 años. Alcanza 6 - 8 metros hacia la edad de 10 años y vive hasta los 30-40 años. Son reemplazados sin embargo por jóvenes árboles a partir de 25 años.

El descubrimiento

El chocolate fue descubierto por nuestros antepasados a principios del s. XVI, cuando Cristóbal Colón y su tripulación, anclados en la isla de Guanja frente a las costas de Honduras, recibieron como presente de los habitantes de esta isla unas pequeñas nueces de forma ovalada y color marrón. Con ellas se elaboraba el "xocolatl" una bebida de fuerte sabor que producía una gran energía y vitalidad.

Hasta la llegada de Hernán Cortés a México en 1519 es cuando podemos hablar del verdadero descubrimiento del cacao por parte de los españoles, que dieron a este fruto el nombre de "amígdala pecuniaria" o almendra del dinero, ya que era usado también como moneda de cambio.

Los mayas empezaron a cultivar el árbol del cacao hace más de 2000 años. En la cultura maya se le daba un gran valor a sus semillas, que se utilizaban como moneda y, gracias a sus cualidades nutritivas, como alimento.

El cacao se introdujo en España a través de algunos monjes que viajaban en las expediciones de Cortés. Uno de ellos envió cacao al abad del Monasterio de Piedra de Zaragoza, donde se elaboró por primera vez en Europa el chocolate



Variedades del árbol del cacao

El criollo o nativo: Es el cacao genuino y fue bautizado así por los españoles al llegar a México. De gran calidad, de escaso contenido en tanino, reservado para la fabricación de los chocolates más finos.

Se cultiva en América en Perú, Venezuela, Honduras, Colombia, Ecuador, Nicaragua, Guatemala, Trinidad, Bolivia, Jamaica, México, Granada; y en el Caribe, en la zona del océano Índico y en Indonesia.

El forastero: Originario de la alta Amazonia. Se trata de un cacao normal, con el tanino más elevado. Es el más cultivado y proviene normalmente de África. Grano de cáscara gruesa, resistente y poco aromático. Se usa en mezclas para dar cuerpo y amplitud al chocolate.

El trinitario: Originario de Trinidad, es un cruce entre el criollo y el forastero, su calidad es más próxima al forastero. Ha heredado la robustez del cacao forastero y el delicado sabor del cacao criollo, y se usa normalmente mezclado con otras variedades.



Formas de preparación.

Las formas de preparar el chocolate más empleadas son: a la española y a la francesa. La diferencia entre ambas estriba en que el chocolate a la española es mucho más espeso y oscuro. El servicio se realizará en taza de desayuno, con cucharilla y acompañado de agua.

- Chocolate a la española: Con agua y muy espeso.
- Chocolate a la francesa: Hecho con leche y muy clarito.
- Chocolate a la vienesa: Hecho con leche y nata montada.



4.13 Batidos Naturales - Zumos

Son una bebida muy típica en una cafetería y heladería. Su consumo es muy recomendable en niños y siendo muy nutritivos. En general un batido se compone de helado, leche y sirope al gusto. El sirope está elaborado por la cocción de diferentes frutas trituradas como pueden ser (melocotón, fresa, plátano, vainilla, piña, etc.).

Existen batidos elaborados a base de frutas, cuyos ingredientes son los siguientes:

- Fruta. Se tritura la fruta hasta conseguir un zumo
- Leche y nata montada. Se añaden leche y nata montada para que el batido sea más cremoso.
- Jarabe de azúcar. Este ingrediente es para darle un toque dulce.
- Hielo pilé para enfriarlo.

Servicio de batidos

- Utilizar vaso especial para este tipo de bebida o de bebida larga (long drink).
- No llenar el vaso hasta el borde, respetando en todo momento un pequeño borde de cortesía.
- Utilizar posa vasos para su servicio.
- Acompañar de cucharilla larga, pajero y servilletas tipo cóctel.

Zumos

Los zumos son los líquidos obtenidos al exprimir, licuar o triturar vegetales, y que generalmente son frutas y hortalizas, y que conservan su sabor aroma y sustancias.

Los zumos más habituales son los que se extraen de las frutas, si bien, a menudo se hacen con alguna hortaliza, como el tomate, la zanahoria, etc.

Tipos de zumos:

- **Cítricos**: entre los que cabe destacar la naranja, el pomelo, la mandarina, el limón, etc. Este tipo de zumos se obtiene exprimiendo la fruta en un exprimidor específico (el de toda la vida) y suelen ser muy ricos en vitamina C.
- **Otras frutas,** tales como piña, manzana, melocotón, uva, etc. Para obtener el zumo de frutas no cítricas frecuentemente se emplean las licuadoras, que a través de un sistema de centrifugado permiten extraer el zumo de hortalizas.

Servicio de zumos

- El zumo se debe elaborar en el momento de servirlo siempre que sea posible, para evitar la pérdida de sus vitaminas.
- Los zumos embotellados se servirán con hielo y en copa de zumo.
- Los zumos embotellados se deberán agitar antes de su servicio para mezclar la pulpa y el jugo y se destaparán a la vista del cliente.
- En el caso del zumo natural de naranja se servirán sobre platillo acompañado de azúcar y cucharilla de infusión.
- El zumo de tomate se servirá sobre platillo con cucharilla de infusión, acompañado de tabasco, sal y pimienta, para que el cliente lo aderece a su gusto.



Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas
No hay que apurar los pedidos de bebidas, para ello es imprescindible tener en cuenta un buen aprovisionamiento de productos. Todo dependerá del consumo que haya en el establecimiento.

Estas son algunas consideraciones a tener en cuenta:

- No realizar pedidos en grandes cantidades.
- Realizar una rotación las bebidas, para evitar que caduque, la fecha de consumo preferente.
- Mantener las bebidas en un lugar seco y alejado de los rayos solares.
- Revisar la temperatura de las cámaras, para evitar el escarche de hielo.
- Moler el café necesario para el servicio, de esta forma perderá menos aromas a la hora de servirlo.
- Exprimir y licuar el zumo necesario, para evitar la pérdida de sus correspondientes vitaminas.

4.14 Aplicación De Las Bebidas Simples Distintas A Vinos En La Cocina Actual

En la cocina se ha venido usando desde antaño muchos tipos de bebida en la elaboración de platos. Ejemplos característicos en la cocina tradicional serían el vino blanco o tinto en sopas y guisos, la cerveza o el whisky utilizada en el pollo, el Curaçao rojo y Grand Marnier de las crepes Suzette, etc.

En estos tiempos, la cocina moderna también usa diferentes tipos de bebidas en sus elaboraciones. Refrescos como los tipos cola, son usados para hacer reducciones en platos de foie, codornices, pato, etc.

Así, se puede establecer lo siguiente:

- **Sopas y cremas.** Utilizan bebidas como el Pernod para aromatizar cremas de mariscos o el brandy para flambear fondos.
- **Entradas y ensaladas.** Se usan bebidas como las de tipo cola para hacer reducciones.
- **Pescados y mariscos**. Es el grupo de alimentos donde menos se utilizan las bebidas distintas a vinos, puesto que lo que más se pretende en potenciar el aroma del pescado.
- **Carnes.** Se usan bebidas como el Cointreau y el triple seco para el pato a la naranja; Peppermint en el cordero a la menta; brandy y armagnac en el flambeado de muchas de ellas; whisky en salsas con nata; pacharán, etc.
- **Postres**. Quizás sea este el apartado donde más tipos de bebidas lleguen a utilizarse debido a la infinita variedad de postres existentes. Destacan los licores de naranja como el Cointreau o triple seco para bizcochos; anises en macedonias, gachas y postres de semana santa; brandy en mousse de chocolate; todo tipo de licores para bombones, etc.



UA.5BEBIDAS COMBINADAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS. CLASIFICACIÓN DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ELABORACIÓN DE COMBINADOS

Dependiendo del tipo de elaboración, tratamiento y características que se le ha dado a una bebida tendrá una u otra presentación.

Según el tipo de combinados, pueden se r servidos en vaso corto, vaso largo o copa especial, por lo que se deberá considerar el menaje de cristalería de servicio.

En vaso largo
El más habitual en los bares y cafeterías. También se le conoce como vaso long drink (bebida larga).
En este vaso se sirven bebidas combinadas, refrescos, cervezas, batidos, etc.
Dependiendo del tipo de establecimiento del que se trate, este vaso tendrá diferentes usos.

En copa especial
Este tipo de copa es más utilizada para combinados especiales. Se van a destacar en este apartado el vaso old fashioned, muy parecido a el vaso on the rock y la copa balón que son dos tipos muy diferentes, pero a la vez se utilizan mucho para este tipo de combinaciones

Normas básicas de preparación y servicio
Para la elaboración de combinados y servicio de destilados es imprescindible llevar a cabo las normas básicas que permiten realizar un servicio correcto.

Para no dejar ningún detalle atrás se clasifican en tres grupos:
Normas para la puesta a punto:

- Supervisar y reponer los géneros asociados.
- Proveer útiles y material de asistencia al servicio.
- Limpieza y repaso de botellería.
- Limpieza y repaso de cristalería.
- Preparar y cortar las frutas establecidas.
- Limpiar y repasar superficies.
- Proveer hielo

Normas para el servicio:

- Servir aguardientes y licores solicitados.
- Elaborar y servir combinados.
- Proveer a los stands anexos de las elaboraciones, consumiciones o preparaciones especiales propias de este y que sean solicitadas

Normas para el cierre:

- Recoger utensilios sucios de servicios utilizados.
- Enviar a la zona de lavado todos los recipientes o material sucio.
- Limpiar y ordenar botellería.
- Limpiar la superficie de la barra.
- Reponer los géneros necesarios.
- Reponer el material necesario.
- Despreciar los géneros que no sean válidos para el próximo servicio.

5.1. Whiskys

El whisky o güisqui (en Irlanda y EEUU, se utiliza la grafía whiskey), en gaélico uisge beatha, (agua de vida). Es una bebida alcohólica obtenida de la destilación de cereales como el trigo, la cebada, malteada, centeno o maíz. Este se deja envejecer en barriles, tradicionalmente de madera.

Cada tipo de whisky tiene su particular proceso de elaboración, en el caso de los "blended" incluyen una mezcla entre distintas cepas de whisky. Por el contrario, el whisky Single Malt es un destilado de un único tipo de fermento.

Whisky escoces

- El whisky escocés se elabora en Escocia a partir de cereales (cebada, cebada malteada, maíz) agua (de manantial) y levadura (fresca)
- Destilado a menos de 94,8% Vol., de forma que el producto de la destilación tenga aroma y sabor procedentes de las materias primas utilizadas.
- Se debe añejar en Escocia por un mínimo de 3 años, en barricas de un máximo de 700 lts.
- Se debe embotellar a un mínimo de un 40% de graduación alcohólica.
- El whisky escocés es tan importante para la economía de Escocia y el Reino Unido que su elaboración está regida por una ley internacional
- La definición legal garantiza la calidad y reputación del whisky escocés

Tipos de whisky

Whisky de Grano

El whisky de grano se elabora a partir de la combinación de cereales, a menudo cebada sin maltear, trigo y maíz, y mezclado con cebada malteada. Se debe envejecer por ley durante un mínimo de cuatro años para poder recibir el nombre de "whisky".

Whisky Blend, blended o whisky de mezcla

El whisky de mezcla se elabora partir de la combinación de variedades de whiskies de malta y de grano. La proporción en la mezcla es, 40% de whisky de malta y 60% de whisky de grano aproximadamente. Hay que tener en cuenta que hay whiskies que llevan mezcla de hasta 40 whiskies.
Existen 2 tipos de blended:

- **Blended Scotch Whisky**. Tienen un mínimo de 3 años, pero lo normal es que envejezcan hasta los 8 años. Algunas de las marcas comerciales de este tipo son: Jonnie Walker, White Horse, JB, Cutty Sark, White Label, Passport, etc.
- **Blended de Luxe**. Tiene más envejecimiento, de 10 a 20 años. Contiene más proporción de malta 60%. Algunas de las marcas comerciales más conocidas son: Ballantines 12 years, Chivas Regal, Johnnie Walker, Cutty Sark 12 years, etc.



Whisky de Malta
Single malt o malta única
Es aquel que se destila en una sola destilería y se elabora únicamente a partir de cebada malteada. Generalmente su nombre aparece en la etiqueta. Destilado con doble destilación en alambique Pott Still. Son envejecidos en barricas de roble, que hayan contenido jerez (fino, oloroso, amontillado) o bourbon americano. Envejecidos tres años como mínimo, hasta los veinte e incluso cincuenta.

Pure malt, o malta mezclada
El whisky de malta pura escocés, es el resultado de la mezcla de diferentes whiskies de malta única de una misma región o de diferentes. La etiqueta dice Pure Malt o Malta Mezclada pero nunca "Single Malt."

Elaboración whisky de Malta
Son 5 las etapas necesarias para obtener un whisky, con sus respectivas diferencias según el whisky del que estemos hablando.

- Malteado/secado
- Molienda/empastado
- Fermentación
- Destilación
- Maduración.

Cada una de ellas tiene un rol fundamental participando para definir su personalidad y aportando matices, aromas y sabores que nutren así su estructura aromática.

El principio de la elaboración del whisky es convertir el cereal en malta, mezclarla con agua, fermentarla con levadura, hasta obtener una especie de cerveza y entonces destilarla dos veces en un recipiente especial denominado alambique o pot-still hasta conseguir el aguardiente

El malteado. El proceso de tostado de la cebada es conocido como malteado. Tradicionalmente en Escocia se realiza con fuego de turba que le confiere al whisky un característico aroma ahumado.

Seguidamente, para poder disolver todo el azúcar en agua la malta se muele y se agua a la malta molida. El agua se calienta para disolver el azúcar y obtener la máxima cantidad de azúcar.

Una vez extraído el azúcar se enfría el agua y se añade levadura. La fermentación suele tardar 48 horas, y ya tenemos el llamado “wash”.



La destilación se hace en alambiques de cobre con la típica característica de un cuello de cisne. Generalmente se destila el “wash” dos veces, en distintos alambiques.



La primera destilación convierte el wash de 6 -7 grados de alcohol en low wines o flemas, con una graduación aproximada del 25% de volumen. Este flujo se reconduce inmediatamente al alambique. Obteniendo una graduación alcohólica de 72% - 73% por volumen de alcohol.

Maduración, envejecimiento. La maduración es crucial para influir en el carácter final de un whisky escocés de malta. Las barricas de roble eliminan algunos de los sabores más duros del destilado nuevo y, al mismo tiempo, otorga una variedad de sabores y aromas derivados de la interacción con la madera.



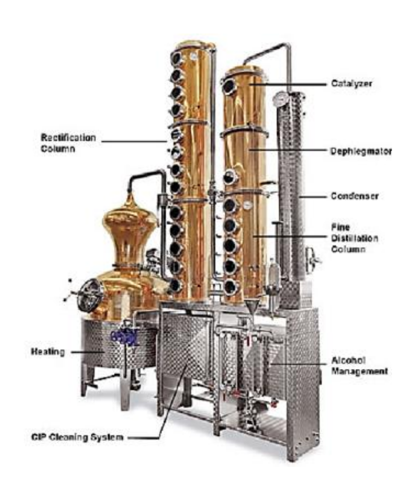
Se utilizan barricas que previamente contuvieron Madeira, Ron, Bourbon, Jerez, Cognac, ofreciendo diversos colores y sabores, son las elegidas para añejar los whiskys.

Después de tres años en barrica, el whisky está legalmente autorizado para ser llamado whisky escocés. Sin embargo, para las maltas clásicas, requiere de más tiempo de maduración.

Durante la crianza el grado alcohólico del whisky va disminuyendo. En el momento de introducirlo en la barrica suele tener entre 60% y 70% y de forma natural, por evaporación, va perdiendo aproximadamente unos 2.5% cada año. Por tanto, cuanto más envejece menos grado tiene

El embotellado. En esta fase de elaboración la gran mayoría de los whiskies son rebajados con agua hasta adquirir una graduación final de entre 40% y 42% de alcohol.

Elaboración Whisky de Grano
El proceso es muy similar al de elaboración del whisky de malta. El whisky escocés de grano es un producto que se obtiene por sacarificación.



La destilación se lleva a cabo en un alambique de destilación continúa denominado Coffey Still. obteniéndose un líquido con un contenido alcohólico aproximadamente de 94% a 94,7% de volumen de alcohol.

Este destilado se rebaja con agua hasta la graduación de 65ºSu envejecimiento es de 4 años. Esta variedad es utilizada para obtener los blended, muy pocos se embotellan.

Las Regiones del Whisky



Lowlands: Ligero y delicado con notas de cereal y un sabor suave
Highlands: La mayor diversidad de estilos de whisky de malta, con sabores pueden variar desde malteados a especiados, afrutados o hasta ahumados.
Speyside: Casi la mitad de todas las destilerías de malta se localizan en esta región; sus maltas son elegantes, complejas, dulces y afrutadas.
Campbeltown: La región productora de whisky de malta más pequeña con solo tres destilerías, sus maltas son dulces, secas y con una nota salada del mar.
Islay: Isla pequeña en la costa oeste de Escocia donde operan solo ocho destilerías que crean whiskies pesados con un carácter ahumado, notas turbas y medicinales y un poco salado.
Las Islas: Existen seis destilerías que se encuentran en las cinco islas Orkney, Skye, Mull, Jura y Arran con notas de turba, salados y con un carácter seco.

Otros países productores

Irlanda
El procedimiento es similar a los whiskies escoceses: tras la selección de los cereales, se lavan y se remojan (hidratación) para someterlos a su germinación, proceso en que se transforma el almidón de los cereales en azúcares solubles.

Seguidamente se muelen los granos (excepto los que previamente tengan que ser malteados) y tras realizar la infusión o empastaje se procede a la fermentación del líquido obtenido durante aproximadamente 72 horas.

El proceso es algo diferente de los whiskys de Escocia. Los whiskys suelen ser destilados tres veces (válido para Pot Still y columna). No usan turba y por tanto no se encuentra el sabor ahumado tan característico en maltas de Escocia.

Se somete a envejecimiento en barricas de roble que hayan contenido jerez. Bourbon o ron, aunque en ocasiones se utilizan barricas de roble americano. Este periodo debe durar un mínimo de 3 años, pero en la práctica son 5, 6 o 7 años.

Tipos de Whiskey Irlandés

- Irish Blended whiskey (Whiskey de mezcla irlandés)
- Irish Single Malt whiskey (Whiskey de malta única irlandés)
- Irish Pure Pot Still whiskey (Whiskey elaborado 100% con cebada malteada y sin maltear)
- Irish Single Grain (Whiskey Irlandés de grano)



Estados Unidos

El whisky llegó a EE.UU. Procedente de Europa a través de las colonias de escoceses e irlandeses.

Se destila en alambiques de columna y Pot still. Su período de envejecimiento es de dos años mínimo (usualmente 5 años) en barricas de roble nuevas y tostadas. Básicamente se distinguen los siguientes tipos de whisky.

El Bourbon, recibe el nombre del condado de bourbon en Kentucky. Se caracteriza por ser aromático y de sabor acaramelado. Bourbon whiskey, según la ley estadounidense, se elabora en base a maíz por lo menos en un 51 %, y usualmente en un 70%. Otros ingredientes son trigo, centeno o cebada malteada.

La destilación es continua y el producto obtenido de la destilación normalmente se sitúa entre los 62,5 y los 70 % no pudiendo sobrepasar los 80 %.

A medida que el líquido se añeja, los cambios de temperatura provocan que el barril se expanda y contraiga a través de la capa caramelizada de madera carbonizada, suavizando y dando la apariencia de este whisky. Necesita como mínimo dos años de envejecimiento.



Tennessee Whiskey

El whiskey del Tennessee no es un Bourbon, aunque tiene muchas de sus características. Esta elaborado de una mezcla de grano de maíz que es al menos 51%. Destilado a no más de 80% vol. El whisky es filtrado a través de carbón de arce antes de ser colocado en barricas para el envejecimiento.

Envejecido en barriles nuevos de roble carbonizados, durante un mínimo de dos años. Libre de colorantes, saborizantes u otros licores. Debe ser embotellado con 40% vol. o más, y producido en el estado norteamericano de Tennessee.

Como un Bourbon con dos diferencias significantes: tiene que ser hecho en Tennessee y el destilado tiene que ser filtrado en carbón de arce azucarero (lo que le da un sabor y aroma único).



Rye Whiskey
Las dificultades para el cultivo de la cebada hicieron que los emigrantes escoceses e irlandeses prefirieran el centeno como elemento base para elaborar los primeros whiskies. Por ello, este whiskey se caracteriza por tener un mínimo de 51 % de centeno.

Corn Whiskey
Es un whisky donde el porcentaje de maíz debe de ser superior al 80%, no se suele envejecer, pero si se realiza la crianza en barricas pueden estar, o no, quemadas. Producto bastante duro y rudimentario.





Whisky de Canadá
Los destiladores son principalmente descendientes de emigrantes escoceses, irlandeses y bretones. Está hecho de granos de cereal, en su mayoría maíz, centeno, cebada y trigo. Destilado en alambiques continuos Coffey Still (o Patent Still).



El carácter original del whisky canadiense, procede de la combinación de whiskies destilados con diferentes granos, intensidades y envejecimientos hasta lograr el equilibrio adecuado adaptándose a las características del país de destino. El resultado es una bebida de sabor ligero, limpio y suave.

La maduración tiene lugar en barriles de roble (carbonizados, escocés, de jerez, cognac o bourbon) al menos 3 años, aunque la mayoría se envejece durante 6 años o más, estando muy controlado por la legislación federal.

Algunas de las marcas son: Crown Royal, Canadian Club, Seagram's, Walter's Canadian y Forty Creek

Whiskey Japonés
Hablar del whisky japonés es hablar de la marca Suntory. Fundada en 1899, la empresa Kotobukiya es una de las "compañías de distribución de bebidas alcohólicas más antiguas.

El modelo del whisky japonés es el single malt escocés, aunque haya ejemplos de whiskies japoneses mezclados (blended).

El sistema de producción es prácticamente idéntico al de los escoceses; el whisky de malta está destilado dos veces en Pot still a partir de una base de cebada malteada y el whisky de grano en Coffey Still.

Cabe destacar que casi el 15% del whisky de malta empleado por los japoneses es importado de Escocia. Es uno de los más respetados del mundo

En su envejecimiento se utilizan barricas usadas de umeshu (utilizadas en la larga crianza del tradicional licor de ciruela japonés), así como un tipo de roble japonés, Mizunara.



Entre las principales marcas de whisky japonés encontramos Yamazaki y Nikka, Hakushu, Yoichi y Sendai /), Fuji-Gotemba, Karuizawa, Hanyu, Chichibu, Shinshu y White Oak.

Whisky de España
El whisky español procede de la fermentación de mosto de cereales y envejece en barricas de roble, generalmente envinados con Jerez y Bourbon El más conocido en España es el Whisky DYC, procedente de una destilería en Palazuelos de Eresma (Segovia) que empezó a comercializar dicha marca en 1963.

Terminada la fermentación que dura de 3 a 5 días, se obtiene una rústica cerveza de unos 8º o 9º de alcohol. Se realiza una doble destilación en los alambiques de cobre tradicionales. De donde se obtiene el espirituoso base de unos 70º.



Tipos De Whisky Dyc
Fine Blend (que por primera vez vio la luz en 1963), de una maduración media de 4 años, fruto de la mezcla de un 30% de whiskys de malta y un 70% de whisky de maíz. DYC
Pure Malta (2007), y dos Single Malt: 50 Aniversario (2009) y Colección de Barricas 10 años (2010). DYC 8 años es un blended donde intervienen maltas procedentes
de Escocia. Resultante de una combinación de maltas y destilados de cereal envejecidos de forma separada durante un mínimo de 8 años en barricas de roble americano.

En Padul (Granada), se elabora whisky de malta. Tras la doble destilación se envejece en barrica de roble americano envinado con vino de Jerez). Se llama "Embrujo de Granada

Servicio Del Whisky

- Primero empezaremos por servir el whisky y seguidamente añadiremos el hielo a gusto del cliente.
- Los puristas recomiendan beberlo sólo y en un vaso; hay que recordar que el agua agita el licor y despierta ciertos elementos de sabor importantes.
- Es interesante comparar los sabores del whisky con agua y los del whisky solo, simplemente para poder apreciar en qué modo contribuye el agua.
- Cuando se añade agua, la composición cambia y aparecen nuevos aromas.
- Otra recomendación de servicio común entre los entendidos es poner por independiente el vaso de whisky y el agua muy fría, realizando así un ritual muy especial: beber de un vaso y después de otro. De esta forma, el agua fría prepara y limpia la boca para el siguiente sorbo.
- Si se añade algún refresco, un abanico de sabores nuevos e interesantes aparecen. Sin embargo, éstos sabores pueden llegar a ocultar parte de los aromas del propio Whisky que se está disfrutando, especialmente los más delicados.
- Para apreciar al máximo el aspecto y sabor de los Single Malts, lo ideal es servirlos en una copa que tenga una forma abombada, de manera que ésta se estreche en la parte superior (copa de balón o de tulipa). Esto concentra el aroma en la nariz y ayuda a mantener los delicados sabores dentro.



5.2. La Ginebra

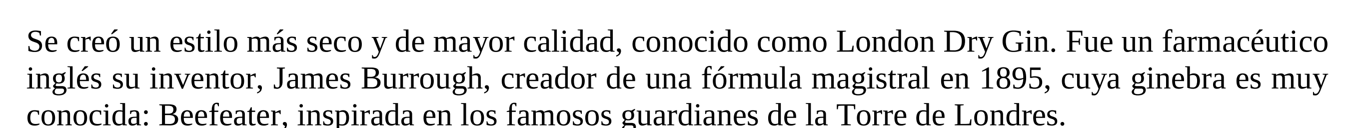
La ginebra es un destilado de cereales aromatizado con bayas de enebro, *juniperus comunis*, y su nombre proviene de la palabra holandesa Genever, que significa enebro.

El nacimiento de la ginebra se atribuye al profesor de medicina holandés Sylvius, que en el siglo XVII fue el precursor de macerar en alcohol las bayas de enebro, conocidas desde la antigüedad por sus virtudes diuréticas.

FRANCISCUS DELEBOE SYLVIUS, MEDICINÆ PRACTICÆ IN ACADEMIA LUGDUNO-BATAVA PROFESSOR

Fue embotellada en 1575, por el fabricante holandés Ervin Lucas Bols, existente todavía en la actualidad.

Los ingleses fueron sus mayores difusores, convirtiéndose en la bebida nacional. En Gran Bretaña se popularizó tanto el consumo y su destilación ilegal, que llegó a generar revueltas y borracheras generalizadas.



Se creó un estilo más seco y de mayor calidad, conocido como London Dry Gin. Fue un farmacéutico inglés su inventor, James Burrough, creador de una fórmula magistral en 1895, cuya ginebra es muy conocida: Beefeater, inspirada en los famosos guardianes de la Torre de Londres.



Botánicos (Ingredientes)
El principal ingrediente de las ginebras es el número de botánicos que intervienen en su elaboración, originariamente entre cinco a seis, aunque en la actualidad, algunas poseen hasta veinte ingredientes.

Por botánico debemos entender a las distintas plantas, hierbas, especias y frutas que realizan su maceración con alcohol neutro al que ceden sus aromas, y es imprescindible en su composición las bayas de enebro, de carácter resinoso.



El perfume cítrico de la ginebra y sensación refrescante se debe a las frutas cítricas, concretamente a los aceites esenciales de la piel desecada del limón, naranja dulce y amarga, pomelos y limas.

Como complemento a estos botánicos, se le añade especias como coriandro, canela, comino, cardamomo, pimienta, granos del paraíso, nuez moscada; y plantas como hinojo, regaliz, casia, cilantro, y un sin fin de perfumes naturales procedentes de Europa, África, Asía y América.

Ginebra Holandesa
Se elabora a partir de una mezcla de cereales, usualmente cebada malteada, trigo, centeno y maíz, la infusión resultante posteriormente se dejará fermentar durante dos o tres días.
El líquido obtenido tras la fermentación se destila mediante un procedimiento similar al de Charentes, es decir, de doble destilación.



Una vez se ha realizado la primera destilación se procede a darle aroma y sabor mediante bayas de enebro (endrinas) y con los demás ingredientes botánicos y finalmente se hace la segunda destilación.

Realizada la segunda destilación se obtiene un aguardiente aromatizado de unos 52% de graduación, al que se le añade agua edulcorada, por lo que suele ser dulce.

Este tipo de ginebra, con una graduación de 35%, se suele envejecer en botellas e incluso algunas en madera de roble, alcanzando una edad de hasta siete años.

Normalmente, la ginebra holandesa se presenta en botellas cilíndricas de cerámica o de loza y es muy común beberla sola, fría y en vaso. Suele tener entre 35º y 40º de alcohol



London Dry Gin
Originaria de Londres se elabora a partir del centeno, cebada, e incluso algunas veces del maíz, se destila mediante el Patent Still, un instrumento de doble columna y de destilación continua, obteniendo un aguardiente transparente de sabor neutro y muy seco.

Seguidamente, damos su sabor particular que se puede realizar de dos formas; mediante maceración de los botánicos o vaporización con los botánicos, siendo esta última de vaporización la que consigue un gin de más alta calidad de entre 80ºCy 90ºC. Más tarde este aguardiente es sometido a una reducción mediante agua.

La ginebra británica suele tener entre 40º y 47º de alcohol, y su consumo es principalmente en combinados, como el popular Gin-tonic o en célebres cocteles como el Dry Martini

El Gin-tonic
El gin-tonic fue un invento fruto de la casualidad, cuando a principios del siglo XIX los soldados británicos destinados a la India, utilizaban la corteza de la quinina con agua y azúcar, para combatir la malaria. Pero como el sabor de la quinina es muy amargo, le empezaron a añadir un chorrito de ginebra, y de esta forma nace este refrescante combinado.

El gin-tonic está considerado como un excelente digestivo por la singular combinación de sabores amargos, dulces y anisados presentes en esta copa, que ayuda a la digestión.

El Gin-tonic Perfecto.
Lo primero es utilizar vaso alto y ancho. El motivo es que la Ginebra necesita una boca ancha para que se oxigene y desprenda todo su arsenal de aromas.

También necesitaremos piel de limón o lima. El zumo del limón no es aconsejable ya que provoca que las burbujas de la tónica se escapen más rápidamente. Necesitamos la piel sin la parte blanca, la estrujamos encima del vaso para extraer los aceites esenciales y perfumen la copa.

A continuación, lo restregamos por el borde de la copa y lo dejamos en el interior del vaso. Pondremos hielo, tanto como para llenar el vaso por completo. Procuraremos hacerlo de agua de mineralización débil, es decir no hacer los hielos con agua del grifo.



Vertemos la Ginebra de nuestra elección, unos 5 Cl y a cierta distancia de la boca del vaso para que la Ginebra se oxigene. No se trata de un lingotazo, se trata de saborear una bebida con placer, no de otras cosas.

Por último, servimos muy lentamente la tónica fría (entre 3 y 5º C, para que conserve todo el gas), inclinando un poco la copa, para evitar que pierda su burbuja, y se remueve lentamente con la cuchara de coctel.

5.3. El Vodka

La principal virtud del vodka es la pureza de su alcohol y por eso se somete a numerosas destilaciones en altas columnas continuas, aunque de forma excepcional algunas destilerías utilizan alambiques tradicionales de cobre.

Su aspecto luminoso y cristalino se debe a las numerosas filtraciones que realizan con carbón vegetal, arenas de cuarzo, metales preciosos como la plata y el oro e incluso con filtros de diamantes.



El resultado es un producto incoloro y sin olores, con una graduación alcohólica elevada
Se puede destilar de cualquier planta rica en almidón, tradicionalmente de grano como centeno (generalmente considerado superior a otros tipos de vodka) o trigo, pero también de maíz, de uva, patatas y melaza.

El vodka se produce hoy en todo el mundo. Japón, EEUU, España, Sudamérica, Francia, Finlandia, Suecia, etc.

El origen del vodka y de su nombre no están muy claros todavía, pero se cree que tuvo su origen en Polonia o Rusia.

El origen proviene del polaco woda (agua), o del ruso voda (agüita). Los monjes medievales lo utilizaban como medicina, y que en aquellos tiempos estaba aromatizada con distintas hierbas, como ocurre hoy en día con la ginebra.

La expansión del vodka en Europa se debió a la presencia de soldados rusos participantes en las guerras Napoleónicas, y la bebida más consumida en aquel entonces se elaboraba con patata, aunque en la actualidad predomina el uso del centeno polaco o el trigo de Ucrania.

En Suecia el vodka tradicional siempre fue de patata, tubérculo que contiene almidones como los cereales, que hay que transformar previamente en azúcares fermentables

Elaboración del Vodka
Primero se muelen los granos convirtiéndolos en harina, se añade agua y se hace la mezcla bajo presión. Durante la operación el almidón contenido en los granos se transforma en una masa de gel y luego en azúcar que, bajo el efecto de la levadura, se transforma en alcohol durante la fermentación.

La fermentación dura cerca de 40 horas y produce una bebida bastante fuerte, cerca del 9 % vol. que se usa para destilar, con esta alta cantidad de alcohol se garantiza la pureza del vodka producido.

Destilación
Tiene lugar en un sistema de destilación continua o por el sistema "Pot still" en alambiques continuos; la altura de los alambiques de acero inoxidable con partes de cobre, es de 20-40 metros en el caso de grandes producciones industriales. Los alambiques en pequeñas destilerías con el sistema "Pot still" son de tamaño mucho más reducido.



El número de veces que la bebida es destilada depende enormemente de la marca y la calidad. Los vodkas comunes son destilados dos veces, o tres a lo sumo. Para los de mayor calidad varía desde 4 hasta incluso las 9 veces (Jean Marc XO, que actualmente ostenta el récord).

Filtración
A continuación, el vodka es sometido a un proceso de filtración, cuyo objeto es eliminar cualquier tipo de impurezas que pudiesen persistir. La filtración varía de una destilería a otra, aunque el método más común es el uso de filtros de carbón orgánico, generalmente de madera de abedul o manzano.

Otros métodos incluyen la utilización de arenas de cuarzo, metales preciosos o incluso diamantes. En ocasiones el vodka es enfriado a muy bajas temperaturas para provocar la solidificación de eventuales residuos.

Embotellado
La bebida final antes de la mezcla contiene 96 % de alcohol y carece casi por completo de sabores y olores ajenos a los propios del etanol.



La calidad del agua es fundamental para el resultado final. A menudo se suele recurrir a aguas provenientes de determinados glaciares, manantiales, lagos etc.

El volumen total de alcohol suele oscilar entre 37, 5ºC y 42ºC para el vodka occidentalizado y hasta 70ºC en el caso de algunos destilados rusos.



En ciertos casos el vodka es infusionado con sustancias aromáticas (un ejemplo tradicional es el llamado **Zubrowska** polaco, en el que se deja macerar un tallo de la conocida como "hierba del bisonte").

Cabe destacar el Starka polaco, un vodka envejecido en barricas de roble envinadas.

Tipos de vodka

- **Vodka de centeno.** Actualmente es uno de los cereales más cultivados en el norte y este de Europa, donde Polonia es principal productor a parte de Rusia (que tiene mucho más terreno de cultivo). Los vodkas de centeno tienen una notable suavidad y un ligero toque dulzón.
- **Vodka de melaza.** La Melaza es un producto derivado de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera. Tiene un aspecto parecido a la miel, pero más oscura y tiene un sabor dulce parecido al regaliz.
- Los vodkas que provienen de este ingrediente tienen aromas limpios y puros y se sienten un poco más dulces al paladar que los obtenidos de cereales.
- **Vodka de patata.** El vodka de patata tiene un proceso de elaboración más complicado pues resulta más difícil de extraer los azúcares necesarios para la fermentación, pero da como resultado algunos de los mejores vodkas del mundo.
- **Vodka de uva.** La uva tiene la virtud de que no necesita calor para liberar sus azúcares lo que le permite preservar mejor sus aromas.
- **Vodka de trigo.** El trigo es uno de los 3 granos más producidos mundialmente, junto al maíz y el arroz, y el más ampliamente consumido por los humanos en la civilización occidental desde la antigüedad. Su origen se ubica también en la antigua Mesopotamia.
- **Vodka de mezcla de cereales.** Algunos otros Vodkas usan una mezcla de los distintos cereales, sobretodo trigo y centeno, dándoles más riqueza aromática.

Tendencias vodka

Hoy en día los vodkas son aromatizados con diversos sabores (cítricos, de frutas, vainilla, pimienta, "bissongrass", guindilla etc.), por otro, la aparición de vodkas de alta gama con cinco u ocho destilaciones y precios relativamente elevados, un novum en el mundo de la bebida blanca.

Servicio del vodka

El vodka ha de servirse en vasos de pequeño tamaño (50 o 70 ml) y muy frio, es por ello que no ha de tomarse con hielo. Otra manera de tomarlo es en diferentes combinaciones y cocteles



5.4 El Tequila

Destilado originario de México, en la ciudad de Tequila en el estado de Jalisco. Se elabora a base del jugo extraído del agave, en particular el llamado Agave Azul (Agave Tequilana).



Con D.O. en cinco estados mexicanos en todo el Estado de Jalisco y (Guanajuato, Michoacán, Tamaulipas y Nayarit) los cuatro últimos solo se producen en algunos municipios. Es la bebida más conocida y representativa de ese país en el mundo.

Para llamarse tequila, debe de estar elaborada en México y contener al menos un 51% de agave. Los tequilas más puros muestran en la botella, la inscripción “100% AGAVE”.

Cultivo

La primera tarea es la selección de hijuelos, para ser plantados Estos hijuelos deben estar libres de enfermedades y con una altura aproximada de 50 centímetros. El ciclo de la planta es de aproximadamente 10 años. En este plazo en el que alcanza su plena madurez, es capaz de aportar las mejores mieles, y está listo para la jima.

La jima o recolección consiste en cortar las hojas de la planta al ras de la base, para dejar únicamente la cabeza o corazón de agave, que pesan entre 30 a 150kg.

Elaboración

Cocimiento y la molienda de las piñas

El cocimiento se realiza con vapor de agua a presión, ya sea en los tradicionales hornos de mampostería o en autoclaves. El tiempo de cocimiento en hornos de mampostería es de 48 horas mientras que en autoclaves es de 12 horas.

La finalidad de esta etapa es convertir la inulina (azúcar del agave) en azucares como fructuosa y sacarosa, los cuales son fácilmente fermentables.

Al terminar el cocimiento el agave cocido se transporta a molinos donde se corta en pequeños trozos de algunos centímetros

Extracción del jugo o mieles

Para extraer las mieles del agave cocido se le aplica agua a presión al bagazo mientras se exprime en molinos. Las mieles son entonces separadas para continuar el proceso industrial, mientras que el bagazo se desecha.

Las mieles extraídas del agave cocido son captadas en depósitos. Luego son transportadas por tuberías a las tinas de formulación, para la elaboración de tequila, o de fermentación, para la elaboración de Tequila 100 % de agave, según sea el caso.

Para el tequila mixto, la formulación consiste en mezclar las mieles del agave, mínimo 51%, con un preparado de otras mieles, (azúcar estándar, glucosa, fructuosa, melaza, etc.), no más del 49%, para posteriormente ser fermentadas.

Fermentación.

La fermentación se lleva a cabo en grandes tinas de acero inoxidable que son cargadas con las mieles, también llamadas mostos. A estos se les agrega agua, levaduras y nutrientes para la fermentación.



El mosto vivo en plena fermentación es efervescente, dura unas 72 horas y su movimiento cesa cuando las levaduras terminan de convertir el azúcar en alcohol y otros productos. En ese momento se acostumbra decir que "el mosto está muerto".

Destilación

Se realiza en alambiques de cobre o acero inoxidable, o incluso en torres de destilación continua.

En la elaboración del tequila son necesarias dos destilaciones: la primera, llamada destrozamiento, con una graduación al 20% y la segunda, rectificación. El tequila que se recibe del destrozamiento o primera destilación se llama "tequila ordinario".

Con la rectificación, se incrementa la riqueza alcohólica hasta el 55% y se eliminan los productos indeseables, con lo que se obtiene el tequila blanco, una bebida transparente y pura.

Añejamiento

El tequila blanco se deposita en pipones o barricas, donde la bebida madura un tiempo variable, según el tipo de tequila que se desea obtener.



Para los tequilas reposados, añejos y extra añejos, necesariamente deben utilizarse barricas con una capacidad máxima de 200 litros, que se guardan en bodegas durante el periodo de maduración.

Las barricas suelen ser de roble blanco, americano o francés, lo que da a la bebida su color dorado. Pueden ser nuevas o previamente utilizadas para otro tipo de bebidas. También pueden haber sido sujetas a un tratamiento de tostado o de quemado, que transmitirá características distintas al tequila.

Envasado.

Para garantizar la calidad de este fino destilado, la Norma Oficial Mexicana (NOM) estableció en 1994 que un tequila 100% de agave debe ser envasado en origen, lo que quiere decir que debe ser embotellado en la planta que controle el fabricante y que debe estar ubicada en la zona de denominación de origen.

La capacidad de cada envase no puede ser mayor de 5 litros y en ningún caso se pueden usar envases con marcas que no sean propiedad del productor autorizado o envasador aprobado en los términos de este proyecto de NOM.

Antes de envasarse, este destilado se diluye con agua desionizada, para lograr productos finales de 35% a 45%

Etiquetado

1. Clase: Blanco, Joven, Reposado, Añejo y Extra Añejo
2. Contraseña oficial NOM y número de productor autorizado (4 dígitos)
3. Contenido neto expresado en litros o mililitros
4. Nombre o razón social del productor y domicilio de productor y envasador
5. Leyenda precautoria
6. La palabra TEQUILA
7. Marca registrada
8. Categoría: (TEQUILA O TEQUILA 100% DE AGAVE)
9. Porcentaje de alcohol en volumen "Alc. Vol." (de 35% Alc. Vol. a 55% Alc. Vol.)
10. Leyenda "HECHO EN MEXICO" (mayúsculas)
11. Número de Lote

Tipos de tequila

El blanco

Se obtiene después de la destilación. Pasa a las embotelladoras inmediatamente. Se les hace un proceso de filtrado y homogeneizado. En las botellas tiene una graduación mínima de 38% y hasta un máximo de 46%.

El joven o abocado

Es el que reposa menos de 60 días en barricas de encino o roble. A veces es incoloro, pero frecuentemente es de un color dorado o ámbar. Su graduación es de 38% a 40%.

El reposado

Permanece por un lapso mínimo de dos meses hasta menos de un año en barricas de encino o roble blanco.

Es más suave que el blanco, tiene un color natural dorado tenue hasta un ámbar claro, y su sabor tiene un dejo a madera. Su graduación es de 38%

El añejo

Madura un año al menos en barricas de roble blanco, nuevas o de segundo uso. Su color va de un dorado fuerte a un ámbar oscuro.

Su sabor está fuertemente impregnado con la madera. Se pueden añejar varios años (hasta 10). Su graduación alcohólica es de 38% a 40%. Es el más sofisticado y refinado de todos.



Servicio del tequila
El tequila se debe tomar a temperatura ambiente se sirve en vasitos pequeños llamados caballitos.



Para los tequilas blancos y jóvenes es costumbre acompañarlo con sal y limón y es muy popular intercalar con sorbos de "sangrita" (bebida a base de jugo de naranja, limón, chile y sal).

El reposado y el añejo son para tomarlos solos, son más complejos, ya que conservan el sabor y aroma del agave y de las barricas de roble.

Al tequila hay que saborearlo y degustarlo. Se puede servir en copas de balón.

4.6 El Ron

Bebida obtenida de la destilación de las melazas o jugos fermentados de la caña de azúcar.
Alcanza 80º de contenido alcohólico, pero se rebaja añadiendo agua destilada. Este destilado generalmente se añeja en barricas de roble por periodos de tiempo diverso. Cada país productor marca una diferencia en las cualidades de sus productos.



La caña de azúcar fue traída por los árabes a Europa a través de España. Cuando los cristianos conquistan el reino moro de Granada, se les ocurre hacer un licor con el jugo de la caña, de modo que el ron más antiguo procede de granada.

Los españoles llevaron la caña a Cuba y de ahí paso al resto de América. Cuando ingleses y franceses se instalan en las Antillas, toman el cultivo de la caña para abastecerse de azúcar y comienzan a destilar ron.

Elaboración

Molienda
Las cañas son lavadas y luego cortadas en pedazos pequeños pasándolas por una serie de molinos para extraer el jugo de los tallos. El jugo se lleva a ebullición produciendo un líquido espeso, del cual se obtiene el azúcar que se consume corrientemente.



El líquido marrón oscuro que resta se conoce como "melaza ligera" (ligera tanto en sabor como color) o "miel de primera".

Después de una segunda ebullición, la melaza es más oscura y más espesa y se llama "miel de segunda" o "black treacle" en inglés. Posteriormente se vuelve a realizar una tercera ebullición, muy espesa, pegajosa, oscura y algo amarga. Es la materia de donde se hace el ron industrial.

Fermentación
Se prepara una solución con un contenido aproximado de 15% de azúcar diluyendo la melaza con agua de calidad. Se utilizan cepas mejoradas de levaduras para contribuir a desarrollar las características de los diferentes rones.

El tiempo de duración depende de los tipos de ron que desee obtener. Entre 24 a 36 horas resultan suficientes, para rones ligeros. Para lo rones más oscuros y pesados el proceso puede demorar hasta 12 días.

Al completarse la fermentación, el mosto resultante tiene un contenido alcohólico entre 5 y 9 por ciento.

Es frecuente fermentar el jugo de caña, para el "rhum agricole", sin agregar agua siempre que el contenido natural de azúcar sea bajo.

Destilación
Se realiza en dos tipos distintos de alambiques: el tradicional de cobre en forma de pera, y el alambique de grandes columnas, donde el proceso es continuo.



De la primera destilación, se obtiene una concentración de alcohol de unos 23%, por lo que este líquido se vuelve a destilar, separando las cabezas y las colas, seleccionando el corte central, el corazón, con una pureza de unos 80%.

Con el alambique de columnas se pueden conseguir destilaciones de hasta 96%.

Envejecimiento
los rones maduran en barricas de roble blanco americano, que antes han contenido whisky Bourbon, coñacs o jerez. Esto favorece la extracción de los aromas de vainilla, de especias, y de coco de la madera, cuyos azúcares están caramelizados., los whiskys en Escocia.

La mayoría de los rones maduran de forma estática, de forma que no se toca el contenido de la barrica durante todo su proceso de maduración, y el resultado final es de una gran concentración de sabores.



Filtración
Con este proceso se elimina las partículas indeseables resultantes del proceso de envejecimiento al tiempo que mejora la pureza de su color.
Para los rones que se van a vender como blancos, el filtrado por carbón activado elimina los tintes aportados por la madera de las barricas.

Mezclado
La mayoría de los rones comerciales consisten en una mezcla de rones de diferentes tipos y edades, incluso de diferentes países de origen, como es el caso de las marcas internacionales de grandes volúmenes.

Si se desea, durante la mezcla se puede añadir caramelo, especies y sabores (aunque estos últimos puede añadirse antes o durante la destilación).

Una vez se han seleccionado los diversos constituyentes y mezclados, se dejan fusionar por un tiempo, antes de reducirlos con agua pura para luego ser embotellados.

Tipos de Ron

Ron blanco, light, carta plata, Silver label. De 12 a 36 meses. Son claros secos y ligeros, sin decir con ello que no contengan la misma graduación que el resto de los rones.
El ron blanco (incoloro) suele tomar diferentes tonos ambarinos durante el envejecimiento en barrica, pero es eliminado por filtración a la hora de su comercialización (aunque algunos productores optan por no filtrarlo)

Ron añejo de 7 años. Muy oscuro, a veces casi negro, son rones con mucho cuerpo, pesados, con el sabor característico de la melaza, el color se consigue añadiendo el caramelo (colorante natural) consiguiendo acentuar y oscurecer el que consigue después de los años de envejecimiento.

Ron extra añejo, de 10 o más años. Premium son rones de máxima calidad, con un largo proceso de envejecimiento y una estudiada mezcla en su producción.

Con Especias/Con Sabor ("Spiced / Flavored"). La mayoría de estos rones no entrarían en la categoría como tales, ya que para su producción se suelen usar alcoholes sin refinar y sin apenas o ningún envejecimiento en barrica, se suelen mezclar con diferentes extractos de frutas o especias (piña, limón, coco,. vainilla, canela, etc.) para darles distintos y variados sabores.

"Over - Proof" (de alto contenido alcohólico). Como su nombre indica son rones que se envasan directamente y sin haber sido sometidos a ningún tipo de rebaje alcohólico, obteniéndose así que tengamos en las manos botellas que a veces superan con creces los 60 o 70 grados.



Como tomarlo

La mejor forma de tomarlo es solo, Si desea le puede agregar un cubo de hielo, de forma que no se agüe demasiado. Asimismo, si quiere que esté muy frío, es recomendable entrar la botella al refrigerador.

El ron hay que olerlo, sentirlo, degustarlo para poder sentir su sabor y saber qué tipo de ron se está tomando".

El ron debe servirse en copas anchas, para que los olores se evaporen y permitan a quienes lo están tomando percibir su aroma.

Antes de beberlo, debe olerse detenidamente para que también sientan su sabor a través del olor. Debe ser tomado de a sorbo, para que cada papila gustativa disfrute del sabor que tiene. De esta forma cada trago que se tome sabrá diferente.



4.6 Otros Destilados

Ajenjo Absinthe. Aguardiente seco de origen francés, de gran graduación alcohólica 50º, obtenido por maceración y destilación de alcohol de vino mezclado con hojas de ajenjo, semilla de hinojo y anís.

Existen recetas en las que aparece la raíz de la angélica, hojas de cálamo, cilantro, verónica, hojas de enebro, nuez moscada, regaliz, así como diferentes hierbas de origen silvestre

Aquavit. Destilado escandinavo de habitualmente un 40% de alcohol por volumen. Su nombre viene de aqua vitae, que significa "agua de la vida" en latín.

Se destila al igual que el vodka, de patatas o grano. Se aromatiza con hierbas, como la semilla de alcaravea, comino, eneldo, hinojo, cilantro y granos del paraíso, entre otras. El Aquavit suele tener un tono amarillento, pero está disponible en varios colores, de claros a marrón claro.

Advokaat Licor fabricado en Holanda. Se trata de un licor denso, preparado con huevo, coñac, brandy o ginebra, aromatizado con vainilla, café o chocolate.

La graduación de este licor esta entre 15 y 20 grados. El Advokaat se prepara usando sólo las yemas. Una variante muy poco conocida y extendida es la que se hace con el huevo completo, que es una versión menos espesa, aunque generalmente está destinada a la exportación

Amaretto Licor hecho en base de almendras maceradas en alcohol de vino. Su fabricación se remonta al siglo 16. Puede beberse solo, con hielo, o como base para tragos largos o cócteles. De 20º a 30º

Amer Picón Aperitivo amargo francés, elaborado el año 1835 por Gaetan Picón,, francés que residía en Philippeville (Bélgica), a base de vino, alcohol y aromatizado con genciana, quinina y piel de naranja.

Angostura Bíter (Amargo de Angostura) - Licor aromático originario de Venezuela, preparado compuesto de hasta por 25 especies botánicas entre las que se incluían raíces, semillas, cortezas, frutas… entre otras como quinina, raíces de genciana, hierbas aromáticas y colorante. Usado por gotas como saborizante y aromático en muchos cócteles. Actualmente se fabrica en Trinidad. 45º



Anís Licor español elaborado por la destilación de granos de anís estrellado o badiana y anís verde, vinos de uva o de caña de azúcar con maceración de vegetales Las firmas productoras, suelen distinguir el anís seco con una etiqueta verde, el anís dulce con una etiqueta roja y el extra seco con una etiqueta morada. La graduación es de 35º - 45º - 50º - 75º.

Anisette Licor anisado francés, elaborado por destilación de granos de anís, badiana, cilantro e hinojo. 25º - 30º

Apple-Jack. Aguardiente destilado de manzanas y envejecido en botas de roble, similar al Calvados, elaborado en los Estados Unidos. 40º - 45º

Apricot brandy – Peach brandy – Cherry brandy Licor dulce de origen inglés, hecho en base de brandy y albaricoques, melocotones y cerezas maduros. Graduación de 31 a 40 %

Arrak. Aguardiente originario de Asia y Oriente Medio. En su composición se pueden encontrar destilados de arroz, uva, dátiles, melaza de caña de azúcar, cereales, savia de palmera de coco, etc. En el siglo XIII mencionan este proceso de destilación con el nombre de "Al-Raqa", de donde se deriva la palabra Arrak, cuyo significado es Sudor. 40 – 45 %

Arak Licor de Oriente Medio elaborado por la destilación de vinos de uva generalmente o de ciruelas, higos y miel se puede utilizar dependiendo de la región donde se produce macerado con granos de anís. Graduación entre 30%-60%.

Bayley 's Irish Cream Es un licor basado en whisky Irlandés y crema de leche, fabricado por R. A. Bailey & Co. de Dublín, Tiene unos 17%.

Benedictine Licor dulce muy aromático francés elaborado a base de 27 plantas diferentes por los padres Benedictinos en Fécamp (Normandía), desde hace varios siglos.
La receta original data de 1510, elaborada por el monje benedictino Dom Bernardo Vincelli Las botellas del producto original llevan la inscripción D.O.M. (Deo Optimo Máximo). Es muy apreciado como pousse-café o como ingrediente de cócteles. 45%

B&B. Licor mezcla del licor Benedíctine y de Cognac. En Venezuela se fabrica mezclando Benedíctine y Brandy venezolano.43%

Cachaza. Aguardiente de Brasil, destilado a partir de jugo fermentado de la caña de azúcar. 40 grados.



Calvados. Aguardiente francés destilado del mosto fermentado de manzanas pertenecientes a la región de Normandía. En el corazón del departamento de Calvados, se halla la zona llamada "Pays d´Auge", que da lugar a la Denominación de Origen Controlada "Calvados du Pays d´Auge", considerada la mejor, y donde el Calvados debe ser destilado con un alambique "Charentais (discontinuo)". 40 %.

Calisay. Licor estomacal de hierbas aromáticas cuya fórmula parece provenir de un monasterio de Bohemia , posteriormente fabricado en Arenys de Mar por la familia Mollfulleda. Elaborado a partir de 144 plantas aromáticas, raíces, cortezas, hojas, flores, frutos, semillas y quina calisaya. Digestivo 30%.

Campari. Licor originario de Milán, Italia, fabricado en base de destilados de jugos de uva. Su característico sabor amargo se debe a la quinina y al ruibarbo, y su color se debe a la cochinilla. Campari es el resultado de la infusión de extracto de alcachofa, hierbas, especias, ralladuras de frutas y cortezas, entre las que sobresalen la quinina, el ruibarbo o la naranja amarga y la toronja. Se bebe con hielo, con soda o combinado con zumo de naranja, como aperitivo. 28´5%

Caña Bebida típica de América del Sur, principalmente en Argentina, Paraguay y Brasil. Se extrae por destilación de la melaza de la caña de azúcar. Se elabora en diversos tipos entre los cuales se distingue la Caña Seca, Habana y Quemada.30 a 45%

Cassis Licor que surgió en 1841 en la ciudad de Dijon, región de Borgoña, Francia. Se hace con grosellas negras maceradas en alcohol refinado. Es muy digestivo. 18 %.

Chartreuse Fino licor producido o en Voiron, Francia. En su composición intervienen más de 130 plantas maceradas en destilado de uva, entre ellas, hinojo, canela, bálsamo, cáscara de naranja, clavo de olor, etc. Se presenta en tres tipos: Amarillo, de 44 grados, Verde, de 55 grados y Elixir 71 grados. Es un excelente pousse-café.

Cherry Heering. Licor originario de Dinamarca a base de cerezas maceradas en alcohol, azúcar y especias y con una maduración de 3 años. 35 %.

Chicha de jora Bebida popular peruana, fabricada mediante la fermentación del producto del cocimiento de maíz blanco germinado o morado. La fermentación se hace en vasijas de barro o directamente en botellas, las cuales son generalmente enterradas durante meses. las celebraciones pueblerinas. 4 a 8%.

Cointreau Fino licor originario de Francia, triplemente filtrado. Se fabrica con vinos y maceración de naranjas y flores de azahar, las cuales le dan un aroma marcado. 40 %.



Curaçao Licor muy dulce fabricado en las Antillas Holandesas en base de la corteza de naranjas especiales llamadas "Curaçao". El licor color naranja se presenta bajo el nombre comercial "Curaçao Orange". Se fabrican en varios colores, blanco, amarillo, azul, verde y rojo. 25 -30 %.

Cynar Aperitivo amargo italiano hecho de 13 hierbas y planta, predominando la alcachofa. El Cynar es de color marrón oscuro, tiene un sabor agridulce.
El Cynar puede tomarse como aperitivo (generalmente con hielo) o como cóctel (mezclado con gaseosa y una rodaja de limón o naranja, o cola, tónica o refresco de limón amargo). Los europeos lo mezclan a menudo con zumo de naranja. 16,5%.

Drambuie Licor de origen escocés a base de whisky, miel, hierbas aromáticas y especias. 40 %

Fernet Licor aperitivo amargo y de color oscuro. Fabricado originariamente en la ciudad de Milán, Italia, en base a vino y plantas aromáticas de cualidades medicinales. Se bebe solo, con soda o combinado con Vermut. También lo hay a la menta. 42%.

Galliano Licor amarillo dorado fabricado en Italia, de sabor muy característico. Entre sus aproximadamente 30 ingredientes herbales están el anís estrellado, el anís mediterráneo, el jengibre, el cítrico y la vainilla. Se bebe solo o con hielo y se usa como ingrediente en cócteles. El Galliano se elabora con 30% y 42,3%

Grand Marnier Fino licor, originario de Francia. Se fabrica en base de cognacs seleccionados y cáscaras de naranja tipo Curaçao. Se bebe en copa de licor. También se le emplea en coctelería. Se elabora en dos tipos: cinta amarilla y cinta roja, siendo este último mitad cognac y mitad Grand Marnier. 40 %.

Grappa Originario de Italia. Destilado obtenido del orujo de la uva de alta graduación alcohólica, de 38% a 60%.

Kahlua Licor elaborado en México de destilados de caña a los que se añade granos de café, vainilla y cacao. Contenido alcohólico entre 20% y 26,5% dependiendo del mercado internacional.

Kirsch Licor elaborado por destilación de zumo fermentado de una especie de cerezas silvestres que se producen en la llamada Selva Negra. Es de muy alta graduación alcohólica. 40%.



Kummel Licor digestivo, dulce e incoloro, elaborado a partir de aguardiente de cereales y semillas de alcaravea, hinojo, comino y varias hierbas. Es originario de Riga (Letonia). Se fabrica en diversos países del Norte de Europa. Entre 35 y 45 %.

Licor Cuarenta y Tres Licor español elaborado en Cartagena a partir de hierbas, cítricos, frutas y Brandy. Contiene 43 ingredientes que dan motivo a su nombre. 31%

Marraschino Licor fabricado en Italia mediante la fermentación y destilación de la pulpa y hojas de cerezas marrascas originarias de Zara, en la Dalmacia (Croacia), a lo cual se añaden almendras y miel. Entre 25 y 35 %.

Parfait Amour (Perfecto Amor) – Licor de origen francés, hecho en base de brandies con añadido de canela, flores, cedrina y cáscara de limón. 30 %.

Pernod Licor anisado francés obtenido a partir de la especie de anís estrellado, del que se extrae un aceite esencial llamado anetol, que se mezcla con esencias aromáticas obtenidas por destilación, tales como la menta o el cilantro. 45% 55% 68%.

Ouzo Bebida espirituosa de origen griego, muy similar al anís. Esta elaborado a base de uvas maduradas y anís. Tiene una graduación que está entre 37 y 50 grados. Es de incoloro y trasparente

Pisco Destilado cristalino de mostos y orujo de uva, originario de Perú; toma, el nombre de la ciudad de Pisco. También se fabrica, y en mayor volumen, en Chile. Algunos Piscos tienen un aroma o bouquet debido al tipo de uva empleado. 30 a 42 grados. Se bebe solo, mezclado con Ginger Ale o Coca Cola.

Pippermint Licor llamado también Crema de Menta. Es elaborado a partir de menta Mentha Piperita pudiendo ser de color verde brillante o incoloro. 25%

Prunelle Excelente licor de origen francés, fabricado a base de la pulpa de ciruelas del mismo nombre, en la región de Bourgogne. Ligeramente dulce y de un paladar exquisito por excelencia. 40%



Sake Vino japonés elaborado de la fermentación de arroz. 12 a 17 grados. Se bebe en pequeñas copas de porcelana, a temperatura ambiente, por lo cual se calienta ligeramente en las épocas frías.

Slivovitz Aguardiente de la República Checa, de fuerte contenido alcohólico, fermentada y destilada del zumo de ciruelo. A menudo, es incolora. Se puede emplear diferentes tipos de ingredientes, entre ellos hierbas aromáticas. El contenido de alcohol puede oscilar entre 40–45%.

Southern Comfort Licor elaborado a partir de whiskey bourbon, melocotones, hierbas y naranjas. Es original de New Orleans (EE. UU). 40%

Strega Licor de hierbas italiano. Su nombre significa "bruja". Entre sus aproximadamente 70 ingredientes se encuentra el azafrán que le otorga su color amarillo, la menta y el hinojo. Se considera un digestivo.40% de alcohol

Suze Aperitivo francés, elaborado a partir de raíces de genciana y alcohol de uva. 20%.

Tía maría Es un licor originario de Jamaica compuesto a base de aguardiente de caña, granos de café de la región de Blue Mountain, vainilla y azúcar. Contenido alcohólico de 31,5%.

Vermut Bebida fabricada a base de vinos blancos a los que se han añadido muchas hierbas y otros saborizantes, entre ellos, ajenjo, cilantro, quinina, manzanilla, clavo de olor, cáscara de naranja, genciana, jengibre, pétalos de rosa, junípero, etc.
Además de Italia se fabrica en Francia y, bajo licencia italiana, en otras partes del mundo. Se presenta en por lo menos tres tipos: Rojo (dulce), Blanco (dulce) y Dry (blanco seco). Entre 15 y 18 %.



UA.6 COCTELERIA

6.1 La Estación Central

La Estación Central, es la zona donde colocaremos todo el material necesario para poder trabajar y preparar los cócteles o cualquier otra petición del cliente.

Generalmente la Estación Central se colocará en el centro de la barra y el lugar desde donde el barman visionará la mayor parte del salón.

Antes de comenzar a montar la Estación Central se colocará primeramente un paño base normalmente de color blanco. A continuación, y encima del paño colocaremos los elementos necesarios anteriormente descritos, en el apartado de material, guardando una relación y armonía.

El material necesario será el siguiente:

• Vaso mezclador con el gusanillo y la cuchara pilón. • Coctelera. • Porta pajas, palilleros, sticks • Cubiteras para el servicio. • Pinzas de hielo para el servicio. • Dosificadores • Cuchara mezcladora • Vaciador de fruta • Puntillas • Tabla de corte • Goteros (Vermut seco, brandy, angostura, Curaçao, etc.) • Salero, pimentero, molinillo de pimienta • Sal de apio • Nuez moscada, canela molida y en rama • Azucarero, azúcar glasé y azúcar líquida • Salsa Perrin´s y Tabasco	• Clavos y granos de café arábica natural • Guindas rojas y verdes • Cebollitas glasé y aceitunas • Rodajas y medias rodajas de naranja y limón • Zestes y espirales de naranja y limón • Jarritas con zumos de naranja y limón • Jarritas para el servicio de whisky • Un ramillete de ramitas de apio y de hierbabuena • Un frutero con frutas estacionales • Exprimidor • Batidora • Trituradora de hielo • Ralladores • Platitos • Blondas • Elementos decorativos

6.2 Tipos De Cristalería

La cristalería es el conjunto de recipientes utilizados para la presentación y servicio de los cócteles.

La gama de elementos de cristalería que podemos encontrar en el mercado es muy amplia.
Podemos decir que cada cóctel tiene su recipiente, podemos establecer una gama mínima o estandarizada de copas y vasos para el servicio de los cócteles.

LA CRISTALERÍA BÁSICA O ESTÁNDAR

Copa de cóctel: Es la copa clásica, con un cuerpo totalmente cónico en forma de V, base mediana y tollo mediano o largo. Se utiliza para Martinis, Manhattan, Daiquiri, y numerosos cócteles, en especial los que se sirven sin hielo, además permite pequeñas y vanadas decoraciones.

Copa Margarita: Diseñada especialmente para el cóctel del mismo nombre, aunque se emplea temblón para oíros similares. Esta copa tiene una forma característica, con una zona muy ancha y abierta en la boca que se estrecha bruscamente.

Copa Squash: Tiene el pie corto, generalmente es como una bola, y el cáliz es ancho en su base, estrechándose en el centro y volviendo a abrir cerca de la boca. Se usa para cócteles del tipo de Pina colada, San Francisco y otros.

Copa de Champán clásica: Copa de cuerpo muy ancho, pero poco alto, base mediana y tallo mediano. Es una copa que cada vez se usa menos por ser de difícil manejo lo que hace que se derrame el líquido con facilidad.



Copa de Champán tipo flauta: Es una copa alargada con un cuerpo delgado, recto y uniforme, base pequeña y tallo largo. Esta copa se utiliza para servir cócteles sobre todo de champagne y cava, con pocos elementos decorativos o ninguno.

Copas para Vinos especiales: en esta copa se sirven los vinos de tipo oporto, marsalas, vinos generosos y vinos de postre en general.

Copa Toddy: De uso limitado a coctelería caliente, provisto de un asa. Es resistente a altas temperaturas. Es muy usado por ejemplo para el servicio de Irish Coffe.

Vasito de Vodka: También está indicado para los destilados de frutas; es pequeño y estrecho, y suele ser cilíndrico.



Copa de Vino: pie alto y sin tallado. Permite apreciar plenamente el bouquet de los vinos blancos y tintos.

Copa de Balón: clásica copa de coñac o brandy; panzudas que permiten apreciar el aroma de la bebida, con el calor que genera la mano en su contacto con el cristal.

Copas para licores dulces o secos: Es una copa pequeña con pie para servicio de licores o aguardientes que estén fríos.



Vaso largo o Highball o Long Drlnk: alto, recio y estrecho, empleado para tragos largos y bebidas con abundantes cubitos de hielo y pocos o ningún adorno.

Vaso Combinación: vaso mediano, recto y de boca ancha, Ideal para cócteles y combinaciones con hielo y abundantes adornos o decoraciones.

Vaso bajo u Old Fashioned: de poca altura y boca ancha, Ideal para servir cócteles y bebidas con hielo y adornos de fruta.

6.3 Asesorar Sobre Cócteles. Normas Y Procedimientos

Asesorar al Cliente

Hay que ser muy cuidadoso a la hora de asesorar a los clientes y dirigirse con la máxima cortesía y disección. Algunos clientes son conocedores de la coctelería y puede sentirse ofendidos al recibir ciertas recomendaciones o indicaciones que no ha solicitado.

Por otra parte, a un cliente que no conoce el tema se le puede hacer sentir como un ignorante, si la forma de realizar las Indicaciones no es la conecta.

Como norma general y para evitar errores, debemos atenernos en lo posible a las Indicaciones del cliente.

Limitaremos las explicaciones a los casos en que el propio cliente las solicite o cuando se considere que el encargo no resulta adecuado

SI el cliente expresa claramente qué tipo de cóctel desea y conoce cuáles son los Ingredientes, se procederá a preparar y servir lo que ha pedido.

Consejos

SI observamos que el cliente desconoce o confunde los Ingredientes del cóctel que ha solicitado se deberá proceder con tacto. Comentaremos que, en realidad los Ingredientes son otros y tratando de guiarle, sin ofenderle, hacia el coctel correcto. Una opción es ofrecerle una prueba del mismo para que lo conozca y aprecie su sabor.

SI el cliente solicita un coctel con Ingredientes que no corresponden a los establecidos para el mismo: se procederá como en el caso anterior y si, a pesar de nuestras indicaciones, el cliente insiste en un cóctel personalizado, se valorará la demanda y, si es posible, se le preparará lo que ha pedido.

Si el cliente no tiene ni idea de coctelería: en este caso habrá que sondearle sobre sus gustes y hacerle las recomendaciones que creamos más adecuadas para él.

En cualquier caso, insistimos en que hay que tener mucho cuidado al hacer las sugerencias y recomendaciones y hacerlo con mucho tacto y sin pedantería, para no Incomodar al cliente.



6.4 Normas Para La Preparación De Los Cócteles

Para elaborar un cóctel debemos centrarnos en cuatro aspectos fundamentales:

- Ingredientes
- Cantidades
- Batido o mezcla
- Presentación

Ingredientes

El principio básico para elaborar un cóctel es ceñirse a la receta correspondiente, respetando estrictamente los ingredientes y cantidades establecidos en la misma.

En el caso de los combinados o long drink, la bebida principal se acompaña por un refresco, soda o zumo.

Uno de los Ingredientes fundamentales, en casi todos los casos es el hielo que se Incluye para refrescar y, en ocasiones suavizar, la bebida resultante.

Otro elemento que, en ocasiones interviene en la elaboración de los cócteles es el azúcar. El azúcar se emplea forma de jarabe para facilitar su disolución. En algunos casos puede emplearse azúcar en grano o azúcar glass para elaborar ciertas decoraciones.

En general, un cóctel no puede contener más de cinco productos, incluidos los usados para decoración.

Un coctel suele llevar:

- Como Ingrediente principal un destilado de base, el cual es el elemento preponderante
- Uno o dos licores para aportar dulzor y color al conjunto.
- Un poco de limón u otro elemento cítrico o amargo.
- Un elemento decorativo comestible (fruta, aceituna, hierbabuena, etc.)

Cantidades

El contenido de un cóctel es como media de tres onzas, de las cuales de 2 a 2 ½ onzas son de licor y del destilado base. El hielo que se derrite al mezclar, las gotas de aromatizantes y la fruta que se use como decoración completan las tres onzas del cóctel.

En los tragos largos o combinados el contenido es mayor, alcanzando entre 6 y 20 onzas debido a la inclusión de los cubos de hielo, soda. Hay que ser estricto a la hora de dosificar las cantidades y proporciones de los ingredientes.



Podemos utilizar jiggers o medidores, pero esto da una imagen de falta de profesionalidad, Sin embargo, si estamos ante un buen barman, en una barra que se sirven buenos cócteles, raro sería verles usar un jigger o cualquier otro medidor.

En cuanto a las medidas indicadas en las recetas, estas se refieren, normalmente al vaso o copa en el que se va a servir, así cuando dice 1/3 de ginebra, se refiere a la cantidad de ginebra necesaria para llenar 1/3 de la copa.

Otras veces, las medidas vienen expresadas en cc o ml., en este caso conviene utilizar el vaso medidor para conocer qué cantidad exacta corresponde y tomar la referencia para poder calcularla después sin necesidad de emplear el medidor.

En ocasiones las medidas vienen expresadas en onzas (oz), en este caso basta con saber que una onza corresponde a 30 ml.

Cuando la receta mencione el término «golpea o «dash», se refiere a una dosis del gotero y que viene a ser equivalente a 0,9 ml.

Batido o Mezcla
La mezcla de los ingredientes puede realizarse de dos formas:

- **Removiendo:** Se remueven todas aquellas bebidas que contienen Ingredientes muy fluidos o que se mezclan con facilidad. Para ello se utilizará el vaso mezclador y una cucharilla de mango largo.

  La forma de realízalo es Introducirlos Ingredientes en el vaso con el hielo y remover vigorosamente la mezcla durante unos 20 segundos, sirviendo Inmediatamente, sin dejarla reposar.

- **Agitando**: En general es preciso agitar todas aquellas mezclas en las que Intervienen más de 3 bebidas o con Ingredientes densos como licores espesos, zumos o jarabes.

  Para agitar una mezcla se utilizará la coctelera, en la cual se Introducen los Ingredientes junio con el hielo y se agita con energía hasta notaren las manos el frío de la mezcla; en ese momento se abre la coctelera con cuidado y se sirve el contenido en la copa o vaso.





Presentación
El servicio de cócteles culmina con una presentación y decoración adecuada. Siempre es conveniente adornar un cóctel antes de servirlo.

Cualquier motivo de decoración bien sea una guinda, una ramita de menta fresca o el borde de una copa escarchada harán del cóctel una bebida más sugestiva y agradable a la vista del cliente.

Consejos para preparar un cóctel:

- Preparar todos los elementos e ingredientes necesarios antes de empezar a confeccionar el cóctel.
- Tener preparada también la copa en la que se ha de servir el coctel y los elementos decorativos que correspondan.
- Respetar fielmente la receta, empleando los ingredientes precisos en las cantidades exactas.
- Si en un coctel interviene varias bebidas alcohólicas, el orden de incorporación se establecerá de acuerdo a su graduación alcohólica, comenzando por la de mayor graduación que suele ser la bebida base.
- Emplear el hielo apropiado en tamaño y cantidad. No deber utilizarse trocitos pequeños para no aguar la mezcla.
- No emplear nunca bebidas gaseosas en la coctelera.
- Las copas o vasos de cóctel no deben llenarse hasta el borde.
- Utilizar siempre las pinzas para añadir el hielo o cualquier otro elemento (cerezas, trozos de fruta, rodajas de limón, etc.)
- Si se desea suavizar un cóctel, utilizar hielo en trozos pequeños y batir durante un rato.
- Limpiar bien todos los elementos empleados para la preparación y servicio del cóctel.



6.5 Utilización Del Material

Coctelera

Las hay de dos cuerpos (americana o Boston) o tres cuerpos siendo las últimas las que más se utilizan. Estas se componen de vaso, cubre- vaso que, a su vez hace la función de pasador y el tapón propiamente dicho.

Debe ser de un material fuerte, ya que, se nos deformaría con el uso al cabo del tiempo. El más utilizado suele ser el acero inoxidable.

La coctelera se utiliza para la elaboración de cócteles donde sus ingredientes necesiten una fusión o mezcla como pueden ser zumos, licores, jarabes, huevos, etc., se debe emplear para su confección la coctelera, ya que para obtener una mezcla perfecta se necesita batir con energía y esto sólo se puede realizar con este elemento.

Normas en el uso y manejo de la coctelera:

- No poner nunca bebidas con gas, al agitarse aumentaría la presión del gas y se saldría por la coctelera.
- No abusar, de ciertos ingredientes como el azúcar, angostura, granadina, jugo limón, etc.
- No poner hielo en trozos o derretido, aguaría el coctel.
- No golpear nunca la coctelera cuando se vaya a abrir.
- Limpiar siempre que se haya utilizado simplemente con agua.
- Tenerla siempre limpia y brillante, dispuesta para su uso, se limpiará con agua templada o caliente para que desaparezcan el aroma de los ingredientes utilizados.
- Preparar el material y los ingredientes necesarios para realizar el cóctel, siempre a la vista del cliente.
- Primero pondremos el hielo en la coctelera.
- Añadir primeramente el destilado base.
- Poner el resto de los componentes.
- Cerciorarse de que la coctelera está perfectamente cerrada.
- El cubre-boca debe siempre mirar hacia nosotros.
- Sujetar el cubre-boca con el pulgar de la mano derecha situándolo en la parte centro del mismo el resto de la mano acoplada a la parte exterior de la coctelera.
- El pulgar de la mano izquierda situarlo en el cubre-vaso (pasador) y el resto de la mano por la parte exterior de la coctelera hasta la base inferior de esta.
- Envolver la coctelera con un lito o servilleta si la mezcla saliese por las juntas (si la coctelera está en condiciones no es conveniente que se envuelva, pues el punto frío exacto del cóctel se en las manos).
- Batir fuerte, con el ritmo de tal forma que el hielo golpee en la parte inferior y superior de coctelera.
- No subir la coctelera a más altura de la cabeza.
- El punto exacto del cóctel se conocerá por el sonido que produce el hielo al golpear en coctelera y el frío que se nota en las manos.

Vaso Mezclador
Junto a la coctelera es otro de los elementos que más vamos a emplear en el Bar Americano. El vaso mezclador se empleará en aquellos cócteles para los que la mezcla o fusión de sus ingredientes no necesitan batirse de una manera enérgica como se hace con la coctelera.

Características de los cócteles en el vaso mezclador:
- No suelen llevar azúcar.
- En su composición no entran los jugos (a excepción del de tomate).
- Las bebidas que entran en su composición tienen poca densidad.



El vaso mezclador se compone de:
- Vaso, propiamente dicho.
- Pasador o gusanillo.
- Cuchara pilón o mezcladora.

Normas para el uso y manejo del vaso mezclador.
- Antes de comenzar a preparar el cóctel, poner trozos nuevos de hielo en el vaso, enfriar y escurrir con el pasador, el agua.
- Coger el vaso mezclador con la mano izquierda, situando ésta en la parte superior del vaso, dejando libre la abertura por donde escanciaremos el cóctel.
- La abertura que hay en el borde superior del vaso debe mirar siempre a nuestra derecha.
- Una vez hecho el cóctel poner el pasador de tal manera que, el mango cruce la cucharilla para que, al cogerlo con la mano, sujetemos ambos.

Goteros
Su misión es añadir a la preparación de ciertos cócteles o bebidas cantidades mínimas, ya que por su aroma o sabor no pueden incluirse grandes cantidades.

Los goteros son unos botelleros de cuerpo ancho y esférico con un cuello alto y un orificio que va tapado con un corcho que, a su vez, va agujereado para el paso de un pequeño pivote hueco y estrecho con una arandela que rodea para adosarse o fijarse al tapón. La cabida aproximada de estos goteros es de 25 cl.

Para su manejo situaremos el cuello o gollete del gotero entre los dedos índice y medio de la mano derecha, colocando, a su vez, el pulgar sobre la arandela metálica.



Ya que están constantemente expuestos a la vista del público, se tendrán siempre perfectamente limpios, haciendo una "mise-en-place" de los mismos todos los días.

Normalmente se tienen cuatro goteros con: Granadina, Angostura, Curaçao rojo, Vermut blanco seco, etc. Generalmente se tendrán rellenos de todos aquellos productos que normalmente utilicemos, dejándose a elección del barman.

El hielo en coctelería
Uno de los materiales indispensables de gran importancia en coctelería es el hielo, que no sólo sirve para enfriar, sino para propiciar la fusión de
todos los componentes del cóctel.

Influencia del hielo en la preparación del cóctel:
- Como elemento activo para mezclar los ingredientes.
- Como factor principal para enfriar la bebida.
- Como elemento nivelador del poder alcohólico de los ingredientes.

Tipos de hielo
- Hielo pilé es el hielo picado a punto de nieve.
- Hielo Frappé o de lágrima, es hielo picado en muy pequeños trozos.
- Hielo en cubos es aquel que sale directamente de las máquinas fabricadoras de hielo.

6.6 La Presentación La Bebida Y Decoración

Los elementos empleados para decorar los cócteles pueden ser de dos tipos:
■ Comestibles
■ No comestibles

LOS ADORNOS COMESTIBLES FORMAN EL GRUPO MÁS NUMEROSO
- **Frutas:** Las frutas, en sus distintas variedades, son adecuadas para la decoración de numerosos cócteles por ello conviene
- disponer siempre de limones, naranjas, fresas, cerezas marrasquino, aceitunas, guindas y otras frutas de temporada. En principio, conviene que la fruta decorativa forme porte de los ingredientes del cóctel para potenciar su presencia y sabor
- **Cortezas de frutas:** La piel o zestes de algunos frutos como el limón, la naranja o la lima son muy utilizados para la
- decoración. Se pueden hacer tiras de unos 3 o 4cm y colocarlas dentro de la copa o bien formar una espiral.
- **Aceitunas y cebollitas:** Se dejan caer dentro del coctel o se pinchan en un palillo y apoyados en el borde de la copa.
- **Tiras de apio:** además de ser un elemento decorativo en ciertos cócteles, sirven también para remover.
- **Escarchado**: consiste en adornar el borde de lo copa o vaso (generalmente con azúcar, aunque en algún caso se usa también sal) Para realizarlo se pone en un plato un poco líquido) y en otro plato el azúcar o sal, se introduce la copa boca abajo y el borde en el líquido para humedecerlo y a continuación se introduce en el azúcar
- **Hierbas aromáticas:** la menta o la hierbabuena son los elementos más empleados. Estas hojas aportan frescor y color muy apreciados Pueden usarse solas o combinadas con otras frutas, también pueden ir enteras o machacadas para potenciar su sabor.
- **Especias y esencias:** Un complemento a la decoración son las especias como canela, pimienta o nuez moscada, y las esencias que aportan aroma y sabor como cremas de café, coco, almendras, etc.

ADORNOS NO COMESTIBLES

- **Agitadores y palillos**: Los palillos o agitadores pueden ser de plástico o de madera, aunque son más
- aconsejables y decorativos los primeros.
- **Pajitas o sorbetes:** en este caso también se encuentran múltiples tamaños: diseños y colores que, elegidos adecuadamente, sirven también como elemento decorativo.
- **Otros adornos:** además de todo lo anterior, en el mercado se encuentran numerosos elementos decorativos con diseños muy variados, desde las clásicas sombrillas hasta sofisticados diseños de animales, hojas, etc.

6.7 Tipos De Cortes De Frutas Para Complemento Y Decoración

PRINCIPALES TIPOS DE CORTE DE FRUTAS

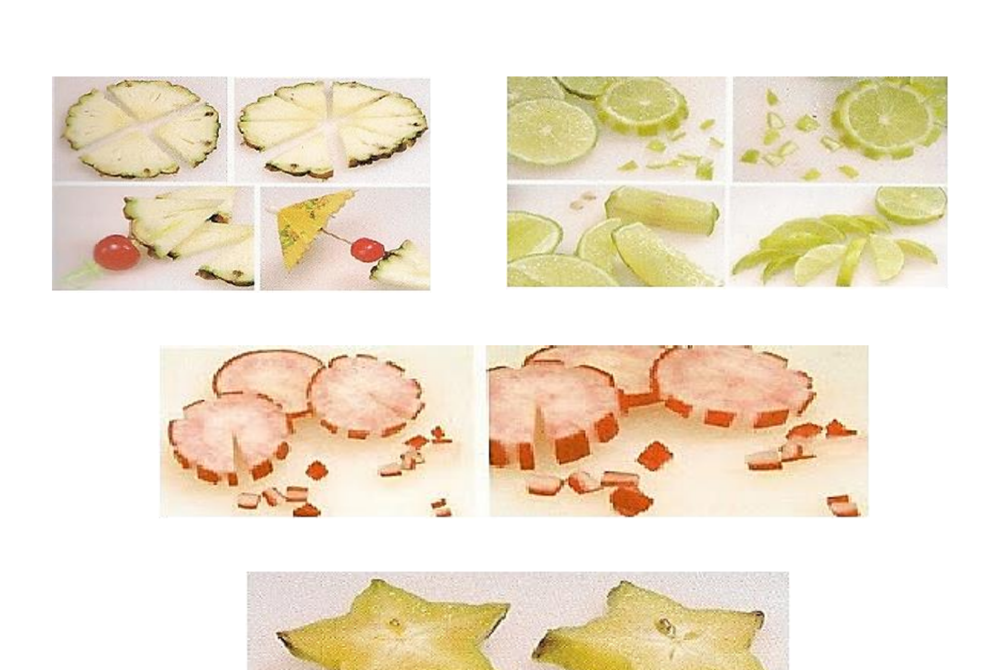
- **Espirales o tirabuzones:** realizadas con la piel de los cítricos (naranjas limones o limas) Se realizan cortando una tira larga de la cascara, en forma circular, con la puntilla o el pelador, evitando cortar la parte blanca.
- **Rodajas:** es muy común hacerlas de limón, naranja, fresas o kiwi. Se recomienda hacerlas delgadas y uniformes Debe hacerse una incisión que llegue hasta la mitad de la misma y que permita colocarla en e borde de la copa.
- **Medias lunas:** suelen hacerse con limón o naranja Se trata de una rodaja cortada a la mitad. En este caso, como en el anterior, se realiza un corte para que pueda sujetarse en el borde de la copa
- **Triángulos:** se realizan sobre todo con la piña, aunque en ocasiones también con la naranja, el limón u otras. Hay que cortar la fruta en rodajas de unos centímetros de espesor y luego dividirlas en forma de triángulo.
- **Tiras:** algunos elementos, como los tallos de la piña o del apio se cortan en tiras largas y gruesas para ser introducidos dentro de la copa produciendo un resultado muy decorativo.
- **Cuadrados:** Cualquier fruta puede cortarse también en cuadraditos o dados: más o menos grandes, para introducirlos directamente en la copa o bien para ensartarlos en un palillo junto con otras frutas, a modo de brocheta, y elaborar con ella la decoración.
- **Bolitas**: ya sean solas, introducidas en la copa, o ensartadas en un palillo junto con otras frutas Para su elaboración se emplean las frutas de pulpa suave como el melón, sandía, papaya, etc. de la que se extraen las bolas con ayuda de una cuchara saca bolas.






Algunos Consejos

- A la hora de preparar las frutas para las decoraciones es preciso tener en cuenta las características de las mismas para manipularlas y conservarlas en las condiciones más adecuadas con el fin de que no pierdan sus propiedades.
- Hay que tener en cuenta que ciertas frutas como las manzanas, peras o plátanos, se oxidan rápidamente en contacto con el aire por lo que requieren uno rápida manipulación para evitar que se oscurezcan, para minimizar este efecto es conveniente humedecerlas con un poco de jugo de limón.
- Entre las frutas que pueden conservarse cortadas hay algunas, como los cítricos, que soportan relativamente bien la temperatura ambiente, pero otras como las fresas, la piña o el kiwi, se deterioran con relativa facilidad, pues van perdiendo humedad y brillo.
- Por este motivo conviene conservar todas las frutas cortados en envases cerrados y en lugar fresco o refrigerado.
- Las buenas presentaciones hacen que el cóctel «entre por los ojos» y comience o disfrutarse aún antes de haberlo probado. No hay que ser extravagante sino todo lo contrario, el coctel debe llevar una decoración sencilla pero atrayente.
- **Tamaño**: La decoración debe ser acorde al tamaño del vaso o copa La decoración no debe obstaculizar el poder beber y disfrutar el cóctel.
- **Color:** La decoración también debe ser acorde con el color de la bebida a la que acompaña Se pueden elegir elementos decorativos que combinen con el color del trago o que contrasten con él.
- **Sabor:** Aunque, en principio la decoración no influye en el sabor final del cóctel, si le aporta ciertos aromas, por lo que debe tenerse en cuenta paro elegir adornos cuyo aroma potencie o complemente el sabor esencial del cóctel.



6.7 Características Y Servicio De Las Bebidas Largas O Long- Drlnk

Normalmente se preparan con una bebida alcohólica como base y que se mezclan con otras que no lo son, como zumo de frutas, refrescos o agua gaseosa (soda, ginger-ale, tónica, etc.) y hielo

Estas son combinaciones que contienen gran cantidad de líquido y bastante hielo, por lo que sirven en vasos altos, de bordes rectos, cuya capacidad está entre 180 y 300 ml., vaso de tubo.

Para el servicio de los combinados o long drinks utilizaremos copas o vasos de tubo o combinación, hielo el destilado deseado y media rodaja de cítrico, (limón o naranja) atendiendo al tipo de refresco a servir. Los combinados con whisky no llevan cítricos.

Para el servicio en la barra, en primer lugar, colocaremos los cubitos de hielo y la fruta según el combinado a servir, y seguidamente verteremos la cantidad de alcohol estipulado para el combinado, siempre de cara al cliente y mostrando la botella y su etiqueta. Seguidamente serviremos el refresco o bebida que acompañe al destilado una cantidad de ¼ del contenido de la botella. Colocaremos la copa o vaso delante del cliente sobre un posavasos y al lado la botella con el resto de bebida.

Para el servicio en mesa los pasos a seguir son los mismos que en la barra, pero ayudándonos de la bandeja.

Podemos destacar los siguientes:

- **Cuba Libre:** Ron blanco con refresco de cola, servido con hielo y decorado con 1/2 rodaja limón.
- **Destornillador (Screwdriver):** Vodka con zumo naranja, servido con hielo y decorado con una rodaja naranja.
- **Gin Tonic:** Ginebra con tónica, servido con hielo y decorado con ½ rodaja limón.
- **Raf**: Ginebra con cola, servido con hielo y decorado con 1/2rodaja limón

6.8 Las Combinaciones: Densidades Y Medidas.

Medidas y Equivalencias

Es muy importante en coctelería conocer en qué cantidades y proporciones deben servirse y en qué medida debe intervenir cada uno de los ingredientes que componen la receta. Para aclarar conceptos y poder realizar los cálculos correspondientes vamos a tratar de indicar cuáles son las medidas más comunes:

Capacidades de los vasos y copas:

— Copa de cóctel: 75 -100 ml
— Copa de combinación: 120-160 ml
— Copa de champan tipo flauta: 130 ml
— Copa de licor: 25 o 50 ml
— Vaso de Whisky: 200 ml
— Vaso alto: 180-300 ml



Es frecuente que en la receta se indiquen las cantidades mediante fracciones de lo que se denomina unidad de cóctel, la equivalencia de estas medidas es la siguiente:

1 Cóctel: =5 cl.	**2/3 Cóctel: =3,3 cl.**	**3/4 Cóctel: =3,7 cl.**
1/2 Cóctel: =2,5 cl.	**2/4 Cóctel: =2,5 cl.**	**3/5 Cóctel: =3 cl.**
1/3 Cóctel: =1,6 cl.	**2/5 Cóctel: =2 cl.**	**3/6 Cóctel: =2,5 cl.**
1/4 Cóctel: =1,25 cl.	**2/6 Cóctel: =1,6 cl.**	**4/5 Cóctel: =4 cl.**
1/5 Cóctel: =1 cl.		**4/6 Cóctel: =3,3 cl.**
1/6 Cóctel: =0,8 cl.		**5/6 Cóctel: =4,1 cl.**

Onzas (oz) a mililitros (ml)

- 1½ onza = 45 ml.
- 1 onza = 30 ml.
- 1¼ onza = 37 ml.
- 2/3 onza = 20 ml.
- 1/2 onza = 15 ml.
- 1/4 onza =7,5 ml.

Partes, Medidas (1/4,1/7, etc., 2 partes, 1 parte, etc.)
Cuando encontremos en una receta 1/2, 1 medida, 3 partes, etc. Debemos usar el mismo vaso donde se va a servir el cóctel.
Por lo tanto, ese vaso o copa lo dividiremos en tantas partes iguales como lo indique la receta; pudiendo ser 1/3, 1/4, 1/8, 1/2, etc. Una parte de..., dos partes ..., etc. 1 medida de ..., 3 medidas de ..., etc. Aunque parezca un lio con la práctica enseguida se aprende, ya que el propio vaso es tu medidor.

Palabras utilizadas en coctelería para medidas

- 1 Dash = 1 golpe (pequeña porción de líquido para dar un toque maestro)
- 1 Drop = 1 pizca (2 o 3 gotas)
- 1 Tablespoon = ½ onza
- 1 Shot = 1 onza
- 1 Jigger = 1½ onza



Densidades

No todas las bebidas que intervienen en una preparación tienen la misma densidad y por ello, para conseguir los resultados deseados, es preciso seguir al pie de la letra la receta, incorporando las distintas bebidas ordenadamente de acuerdo con sus respectivas densidades, normalmente las más densas en primer lugar y las otras en orden descendente.

Esto es importante a lo hora de preparar ciertos cócteles en los que se pretende obtener un efecto especialmente decorativo mediante la superposición de productos de diferentes colores.

Como muestra de este tipo de cócteles podemos destacar los siguientes:

Pousse-Café

2 medidas de granadina,
2 medidas de Cointreau,
2 medidas de crema de menta
2 medidas de galliano
2 medidas de brandy
Colocadas en la copa en ese orden para crear un vistoso y colorido efecto de líneas superpuestas.

Bandera Francesa:

1 medida de Granadina,
1 medidade Piña Colada y
1 medida de Blue Curaçao.
Estos ingredientes se colocan en lo copa, en el orden indicado y con cuidado de que no se mezclen, para lograr que se formen tres franjas, como lo bandera francesa

Servicio



Para lograr que los distintos productos no se mezclen al servirlos no basta con respetar el orden sino también hay que cuidar la formo en que se vierten en la copa para no golpeen al líquido que ya se encuentra allí, lo que haría que ambos se mezclasen.



La forma de conseguir que un líquido caiga sobre otro sin mezclarse consiste en incorporarlo muy lentamente, para que se deposite sobre el anterior sin golpear su superficie

Para facilitar este proceso hoy que añadirlo a la copa con ayuda de una cuchara de bar, haciendo resbalar el licor suavemente por lo superficie de la cuchara y por el borde de la copa o vaso.

Para conseguir mejores resultados conviene respetar las siguientes recomendaciones:

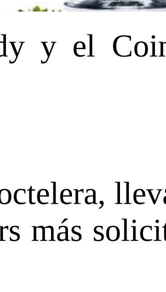
- Emplear siempre que sea posible los líquidos bien fríos pues de esto forma son más fáciles de manejar.
- Limpiar o cambiar la cucharilla después de cada ingrediente para evitar que manche el siguiente.
- Para realizar la preparación situar la copa a la altura del pecho, de esta manera se aprecia mejor como se va colocando codo capa
- Una vez elaborada la preparación manejarla con mucho cuidado, sin movimientos bruscos paro que no se mezclen los productos con lo agitación



6.9 Series De Cocteleria

COBBLERS: Se caracteriza por contener, entre sus ingredientes, frutas del tiempo troceadas. Se sirve directamente en copa "cobbler" (copas grandes de cóctel) o bien en copa de agua y se prepara principalmente a base de jerez, champán, brandy y whisky.

Sherry Cobbler.



Ingredientes:

- 3 onzas de jerez
- ¾onzasde Cointreau
- ¾ onzas de brandy
- 1 rodaja de naranja

Preparación:

Vierta el jerez en un vaso alto con hielo picado. Agregue el brandy y el Cointreau y mueva suavemente. Adorne con rodaja de naranja.

COOLERS: Se puede preparar directamente en vaso de long-drink o en coctelera, lleva jugo de limón, unos golpes de jarabe de azúcar y se termina con ginger-ale. Los coolers más solicitados son los de brandy, ron y whisky.

Whisky Cooler



Ingredientes:

4 cubitos de hielo.
2,5 cl de zumo de limón.
5 cl de whisky escocés.
1 cda. de caramelo, jarabe de goma o azúcar.
Ginger-ale helado.

Preparación:

Ponemos los cubitos de hielo en la coctelera. Se añaden todos los ingredientes, menos el ginger-ale, y agitamos la coctelera vigorosamente.
Colamos el contenido en un vaso, completamos con el ginger-ale y servimos con cañita.

COLLINS: Se preparan directamente, en vaso de long-drink, poner hielo, un golpe de jarabe de azúcar, el jugo de un limón y el destilado solicitado (Ron, Vodka, Whisky). Remover con una cucharilla pilón y terminar de llenar con soda. Añadir media rodaja de limón y una guinda verde. Acompañar de pajero para su servicio.

Gin Collins



Ingredientes:

- 1 Cucharadita de Azúcar
- 30 cc de Jugo de Limón
- 50 cc de Ginebra
- Soda

Preparación:

Disolver la cucharadita de azúcar en el jugo de limón dentro de un vaso alto. Añadir cubitos de hielo y la Ginebra. Llenar el vaso con la Soda y revolver.

CRUSTAS: Preparar en copa de crustas o copa de agua en caso de no disponer de la primera, escarchar el borde con jugo de limón y azúcar. Introducir en la copa una piel de limón en forma de espiral.

Brandy Crusta:

Ingredientes

- 2 oz (60 ml) de brandy (cogñac)
- 1/2 oz (15 ml) de Cointreau (Triple Seco)
- 1 golpe de Angostura
- 1 cucharadita de marraschino (cereza)
- 1 cucharadita de zumo de limón

Elaboración

Poner en la coctelera hielo, una cucharilla de azúcar glacé, dos golpes de angostura, tres de marraschino y el jugo de medio limón. Añadir una copa del destilado solicitado (Ron, Brandy, etc.). Decorar con piel de limón.

CUPS: Se elaboran en jarras de cristal o en grandes recipientes. La base de este preparado es el vino blanco, clarete o espumoso y las frutas como la manzana, melocotón, pera, etc.

Champagne Punch:



Ingredientes

- 1copa de brandy
- 1copa licor de cereza (o de otra fruta)
- 1copa Cointreau
- Un chorro generoso de limón
- Azúcar.

Preparación:

Poner en un recipiente todos los ingredientes y revolver bien, añadir hielo y una botella de cava frío. Servir inmediatamente.

DAISIES: Se caracterizan porque se elaboran con zumo de naranja o limón y clara de huevo. Normalmente se sirven en vaso grande.

Chartreuse Daisy

Ingredientes

- 3 Partes Coñac
- 2 Partes Chartreuse verde
- 1 Salpicado Zumo de limón
- Soda
- 1 Cereza al marraschino entera

Elaboración:

Llenar una coctelera con hielo. Añadir coñac, chartreuse verde y zumo de limón. Agitar y colar en una copa de champán refrigerada. Rellénalo con soda. Decorar con una cereza al marraschino.

EGG-NOGGS: Este tipo de combinación se caracteriza por incluir huevos y leche. Se pueden elaborar tanto fríos como calientes y se sirven en vaso alto (long drink). Como ejemplo cabe citar el Egg-Nogg (ponche español) caliente.

Egg-Nog

Ingredientes

- 1 huevo
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 200 ml de leche caliente
- Canela
- 1 guinda.

Preparación:

Verter en la coctelera el huevo, el azúcar y la vainilla. Agitar bien y cuélelo en la copa. Añadir a la copa la leche bien caliente y remover. Decorar con una guinda y canela espolvoreada.

FIXES: Son bebidas tónicas y refrescantes. Se preparan directamente en vaso o en coctelera con hielo, azúcar líquida, jugo de limón y un destilado (whisky, ginebra, ron, etc.)

Gin Fix



Ingredientes

- 1/2 oz de ginebra.
- 1oz de limón.
- 1 cucharadita de jarabe de azúcar.

Elaboración:

En un vaso corto con hielo remover todos los ingredientes y terminar rellenando con tónica. Adornar con ½ rodaja de limón.

FIZZES: El zumo de limón es la base principal acompañada del destilado que se desee. Se elabora en coctelera. Se sirve en vaso de long drink y se puede terminar de llenar con soda.

Gin – Fizz:



Ingredientes

- 3/10 Ginebra
- 2/10 Zumo de limón
- Jarabe de azúcar
- 6/10 Soda

Preparación:

En la coctelera añadir e los ingredientes y agitar. Verter el en el vaso alto, con hielo picado, terminar de llenar con soda Decorar con una pajita y si os gusta con una guinda para dar un toque de contraste al color.

FLIPS: La base de esta serie es la yema de huevo y el destilado deseado. Se prepara en la coctelera. Una vez elaborado se termina con nuez moscada o canela. Cóctel reconstituyente y recomendable para tomar a media mañana.

Brandy Flip:

Ingredientes

- Hielo picado
- Una yema de huevo
- 30ml de Brandy
- Un golpe de Curaçao
- Jarabe de azúcar
- Nuez Moscada

Preparación:

En una coctelera con hielo picado agregar una cucharadita de azúcar y una yema de huevo. Agitar y luego agregar el brandy y el curaçao. Mezclar y servir en una copa, espolvoreando con nuez moscada.

GROGS: La particularidad es el agua caliente que figura entre sus principales elementos. Se consumen durante el invierno añadiéndole azúcar y una rodaja de limón, en la cual se habrán puesto clavos (especias). Se sirve directamente en vaso especial que debe ser resistente, pues el agua se sirve hirviendo.



Ingredientes:

- 2 onzas de ron jamaicano oscuro
- 1 onza de zumo de lima o limón
- 1 cucharadita de azúcar
- un palito de canela
- Agua hirviendo

Preparación:

Poner a hervir el agua junto a barrita de canela y el azúcar durante un minuto. En un vaso servir el ron y el zumo de limón. Completar con la infusión de agua saborizada. Añadir una pizca de nuez moscada en polvo,
remover y servir caliente.

HIGHBALLS: de origen americano, en un vaso largo se ponen dos o tres cubitos de hielo, una copa de la bebida alcohólica prevista (whisky, ron, brandy, ginebra), y terminar de llenar con ginger-ale, soda o el refresco deseado. Se añade una piel de limón y menta fresca o hierbabuena.



Brandy Highballs:

Ingredientes

- 2 oz Brandy
- Agua carbonatada
- Zeste o twist de limón

Preparación:

Verter el brandy en un vaso alto sobre los cubos de hielo. Rellenar con agua carbonatada, añadir el toque de cáscara de limón, revuelva suavemente y servir. Ginger ale puede ser sustituida por agua con gas, si se prefiere.

JULEPS: Se preparan en vaso largo, con una ramita de hierbabuena o menta, la cual se aplasta con un poco de azúcar y agua para sacar el aroma. Después se retira, se añade hielo pilé, jarabe de azúcar, un aguardiente (whisky, scotch, bourbon, coñac o ginebra) o vino (champán. Jerez) y soda. Se adorna con una ramita de hierbabuena y ½ rodaja de limón. Ejemplos: Mojito, mint julep, champagne julep.

Mint Julep:

Ingredientes

- 1 1/2 oz de Bourbon
- 2 Cucharadas soda
- 1 cucharada de jarabe de azúcar
- 6 Hojas de menta

Preparación:

Aplastar en el vaso unas 6 hojitas de menta junto con la azúcar y la soda. Agregar el bourbon y llenar de hielo picado (frappé) Adornar con hojas de menta.

PONCHES: Bebida semilarga caliente o fría, aunque los más típicos son **los calientes** que se elaboran con huevos, leche, whisky, curaçao o ron, y canela. Se sirven en vaso de Ponche espolvoreados con nuez moscada o canela**. Los fríos** se sirven en copa de cóctel o vaso tumbler y pueden llevar zumo de frutas (limón, piña, naranja), azúcar o jarabe, licor (marrasquino, curaçao) y un aguardiente (brandy, ron). Por ejemplo: Ponche de Brandy (Frío), Ponche de Ron (Caliente).



Ponche de Brandy:

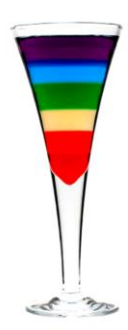
Ingredientes

- 1 oz Brandy
- 2 oz Leche entera
- 5 oz Jarabe de goma
- Nuez moscada

Preparación:

En la coctelera con hielo agregar la leche, brandy y jarabe. Servir en vaso old fashioned con nuez moscada espolvoreada arriba. Es mejor si está rallada al momento para dar más aroma.

POUSSE-CAFÉS: Bebida elaborada directamente en copa de cóctel o tipo flauta, mediante la superposición de líquidos de distintos colores y densidades. Se comienza por los líquidos más densos y con menos índice de alcohol y se termina por los más ligeros, vertiéndolos en la copa sin que se mezclen, de forma que queden formando franjas de distintos colores.



Pousse-Café original:

Ingredientes

- 2 medidas de granadina,
- 2 medidas de Cointreau,
- 2 medidas de crema de menta,
- 2 medidas de galliano
- 2 medidas de brandy

Preparación:

Colocar en la copa en el orden de la receta de acuerdo con sus respectivas densidades, normalmente las más densas en primer lugar y las otras en orden descendente para crear un vistoso y colorido efecto de líneas superpuestas

SANGAREES: Se prepara directamente en copa de media combinación, en la cual se pone hielo picado, azúcar glace y licor. Se mezcla bien y se añade nuez moscada rallada. Se sirve con pajita pequeña. Ejemplo: Bourbon Sangaree.

Brandy Sangaree

Ingredientes

- 2 Partes Brandy
- ½ Parte Almíbar
- ½ Parte Oporto tinto
- 1 Pellizco Nuez moscada
- Soda

Elaboración:

Llenar un vaso de tubo con hielo. Añadir bourbon, oporto tinto y almíbar. Rellénalo con soda. Remover. Añadir nuez moscada.

SLINGNS: Bebida que se puede preparar caliente o fría. **Los Sling calientes** con un poco de azúcar disuelta en agua caliente y se agrega zumo de limón y un aguardiente (brandy, whisky, ron o ginebra). Se terminan de llenar con agua caliente y nuez moscada rallada. Por ejemplo: Brandy Sling caliente, Gin Sling. **Los Sling fríos** se preparan en vaso de combinación o en coctelera unos cubitos de hielo, unos golpes de granadina, zumo de limón y el aguardiente o licor. Por ejemplo: Singapore Sling.

Singapore Sling

Ingredientes



- 4 cl. de ginebra
- 2 cl. de licor de cereza
- 0,5 cl. de Cointreau
- 0,5 cl. de Benedictine o licor de hierbas
- 1 cl. de granadina
- 8 cl. de zumo de piña
- 3 cl. de zumo de limón
- 1 gota de angostura

Elaboración:

En la coctelera con hielo, introducir los ingredientes agitamos bien, y servimos en un vaso highball. Decorar con un trozo de piña y una guinda

SMASHES: Se elaboran con agua fría con o sin gas, azúcar y hojas de menta que se exprimen con una cucharita. Después se añade el destilado (whisky, ron o brandy) y se remueve. Colar y servir en copa coctel o vaso y se decora con una ramita de menta.

Whisky Smash

Ingredientes



- 2Oz de Bourbon
- 1Oz de jarabe de azúcar
- ¼ de limón (cortado 2 o 3 piezas)
- 6 -8 ramitas de hierbabuena.

Elaboración:

En vaso mezclador agregar el limón y machacar para extraer el zumo. A continuación, incorporar la menta el jarabe y el whisky. Poner hielo y mezclar. Adorne con una rodaja de limón y hojas de menta.

SOURS: El ingrediente principal de esta serie es el limón y el azúcar, añadiendo una copa del destilado deseado. Se preparan en coctelera, es ideal para la época estival.

Ron Sour

Ingredientes

- 3 onza de Ron
- 1 onza de jugo de limón
- ½ Oz de sirope azucar

Preparación:

Batir en la coctelera todos los ingredientes, decorar con rodaja de limón y guinda. Servir copa coctel.

TODDYES: Son muy parecidos a los grogs, pudiéndose preparar fríos o calientes, los más populares son los preparados a base de whisky, brandy, ginebra, se le añade también azúcar en polvo o almíbar, agua en partes iguales o 2/3 de agua y 1/3 del destilado deseado.

Apple Winter Toddy



Ingredientes

125 ml de jugo de manzana
45 ml de Gin
20 ml de jugo de limón Apple Winter Toddy
2 chorritos de angostura
2 cucharaditas de azúcar glas
1 chorrito de vino de Oporto

Elaboración:

Calentar todos los ingredientes. Servir en un vaso/copa con asa, acompañado por una rodaja de naranja y manzana con clavos, y un poco de nuez moscada rallada por encima.

ZOOMS: Son bebidas preparadas en coctelera con hielo, miel, nata líquida y una copa de aguardiente (whisky, ron, ginebra, etc.). Se sirven en copa de cóctel.

Brandy Zoom.



Ingredientesz

- 1 ½ Oz de Brandy
- 2/3 de nata
- 1/3e de miel
- Espolvorear con canela o chocolate

Elaboración.

En coctelera poner hielo, añadir todos los ingredientes. Agitar y servir en copa coctel. **ZOMBIES**: Bebidas de época estival y de origen tropical que se caracterizan por estar elaboradas con rones de diferentes graduaciones y pulpas de diversas frutas maceradas. Suelen decorarse con motivos tropicales. En ocasiones suelen servirse aprovechando las cortezas de las frutas utilizadas en su elaboración.

ZOMBIES: Bebidas de época estival y de origen tropical que se caracterizan por estar elaboradas con rones de diferentes graduaciones y pulpas de diversas frutas maceradas. Suelen decorarse con motivos tropicales. En ocasiones suelen servirse aprovechando las cortezas de las frutas utilizadas en su elaboración.

Zombie Cocktail

Ingredientes



- Hielo
- 30ml de Ron blanco
- 30ml de Ron negro
- 30ml de Ron añejo
- 15ml de Brandy de albaricoque
- 15 ml de Brandy de cereza
- 60 ml de zumo de naranja
- 15 ml de zumo de limón o lima
- Fruta natural para decorar



Elaboración



Mezclar en la coctelera el hielo, el ron, el brandy y los zumos y agitar bien. Llenar el vaso de hielo y colar la mezcla. Decorar con una pajita y fruta natural.

6.10 Control de Calidad en el Proceso de Preparación y Presentación de Cócteles

Un adecuado control de calidad sobre los productos y procesos permiten al establecimiento ofrecer y garantizar un mejor servicio y una oferta más variada de productos de calidad.

Un buen servicio de coctelería debe respetar unos protocolos de calidad que garanticen la homogeneidad y calidad tanto de los productos empleados en las distintas preparaciones, como en las cantidades, presentaciones, decoración, etc.

La base para establecer este control es la elaboración de un recetario de todos los productos incluidos en la oferta. Este recetario, que se deberá seguir estrictamente, define las características de cada uno de los géneros utilizados, así como los procesos de elaboración y servicio, lo cual permite controlar y mantener las características cualitativas y cuantitativas de cada elemento de la oferta.

No hay que entrar en ciertas prácticas poco recomendables que van desde reducir o eliminar la decoración del producto, hasta utilizar licores de muy baja calidad para coctelería. Esta práctica es siempre negativa a largo plazo, tanto para el negocio como para los clientes que quedarán decepcionados y no volverán al establecimiento.

Normas básicas que se deben respetar para garantizar la uniformidad y calidad de los cócteles:

- Utilizar ingredientes (licores, bebidas, frutas, etc.) de la mejor calidad y en óptimas condiciones, esto determinará la calidad del cóctel resultante.
- Medir con precisión y cuidadosamente cada bebida o ingrediente que se utilice en lo mezcla o en su decoración para así lograr uniformidad en los resultados.
- Respetar estrictamente la forma de preparación del coctel establecida en la receta, para así obtener una bebida estandarizada, de sabor, aroma y color característico.

6.11 Normativa De Seguridad Higiénico-Sanitaria

El personal del establecimiento es responsable de la salud y seguridad de los clientes, además de la suya propia. Por ese motivo hay que ser muy cuidadosos y respetar todas las normas de higiene y seguridad establecidas:

- Mantener una escrupulosa higiene del local y las zonas de trabajo.
- Realizar una limpieza y desinfección sistemática de todos los útiles y elementos empleados en la elaboración de los cócteles, en especial de aquellos que vayan a estar en contacto directo con los alimentoso bebidas: coctelera, cristalería, cuchillos y tablas de corte, etc.
- Mantener un estricto control sobre los productos e ingredientes que se van a utilizar durante el servicio.
- Verificar que todo se encuentre perfectas condiciones para su consumo, sobre todo en lo referente a las distintas bebidas, alcohólicas y no alcohólicas, frutas y demás aditivos necesarios, así como los condimentos y adornos que se van a emplear en la elaboración y decoración de los cócteles.

UA.7 CONFECCION CARTA DE BEBIDAS

7.1 Elaboración De Cartas De Bebidas

Hoy día una imagen vale más que mil palabras, por lo que ante la confección de una carta de bebidas se tendrá que llevar a cabo un amplio estudio, debiendo sacar el máximo partido de esta.

Aspectos a tener en cuenta para su realización, como pueden ser:

- Diseño de las diferentes tipologías de cartas.
- Definición de precios.
- Estacionalidad, localización, etc.

Otro aspecto a tener en cuenta es la rentabilidad del producto ofrecido en la carta, controlando en todo momento los stocks, intentando dar salida a productos próximos a caducar o con mayor beneficio.



La carta de bebidas se elabora principalmente teniendo en cuenta la armonía, localización del bar—cafetería y tipos de bebidas del establecimiento.

Las bebidas pueden estar agrupadas por afinidades, siempre acompañadas con los correspondientes precios que el establecimiento ofrece al público. Una carta de bebidas debe ser clara, atractiva y de fácil lectura.

Para la elaboración de una carta el primer paso es conocer realmente el tipo de cliente al cual se dirige.

La satisfacción del cliente es el principal objetivo de un bar-cafetería y estos se sentirán atraídos por la oferta del establecimiento.

Para definir a la clientela se pueden utilizar diferentes criterios:

- Edad
- Renta Personal.
- Nivel socio-cultural
- Procedencia (residentes o turistas).
- Etcétera.

Existen tres elementos fundamentales que determinarán que tipo de cliente acudirá al establecimiento:

- La bebida que se ofrece.
- El precio.
- Ubicación del bar-cafetería.

Asimismo, es importante que la carta reúna las siguientes características:

- Simplicidad
- Claridad
- Descripción correcta
- Presentación atractiva de los productos.

Una forma muy común de clasificarlas es atendiendo a su categoría y tipo, como por ejemplo:

- Refrescos
- Aguas y bebidas sin alcohol.
- Zumos y batidos naturales.
- Cafés, infusiones y té.
- Cervezas.
- Aperitivos.
- Coctelería.
- Licores
- Destilados y aguardientes


BEBIDAS:
- Agua .... 1.50 €
- Agua con gas........ 1.70 €
- Coca Cola (350 ml.)........ 2.00 €
- Fanta Naranja/Limón........ 1.50 €
- Caña .... 1.50 €
- Tanque........ 2.50 €
- Litro de Cerveza........ 5.50 €
- Litro de Sangria........ 7.50 €

CERVEZAS:
- San Miguel (1/5) .... 1.30 €
- San Miguel (1/3)........ 1.80 €
- Heineken (1/3)........ 2.00 €
- Voll Damm (1/3)........ 2.00 €
- Tyris (Cerveza artesana)........ 3.00 €

COCKTAILS:
- Chispazo .... 2.00 €
- Vermouth Casero........ 2.50 €
- Bicicleta........ 2.50 €
- Mojito........ 4.50 €
- Piña Colada........ 4.50 €
- Cubatas........ 4.50/5.50 €

7.2 Cartas De Café E Infusiones. Cartas De Cocteleria. Cartas Temáticas.

Cartas de Café

El café y las infusiones son de las bebidas más antiguas que existen. Muchos establecimientos disponen de este tipo de carta para ampliar los gustos de la clientela y ofrecer más variedad de este tipo de bebidas.

El orden más lógico de la oferta de cafés o infusiones sería poner los cafés solos o comunes sin alcohol al comienzo y los compuestos o adicionados con alcohol a continuación

Es recomendable ofrecer variedad de cafés, pudiendo ofertar diferentes calidades y precios, abarcando a cualquier tipo de cliente.

Cartas de Cocteleria

Existen cartas de coctelería nacional e internacional, con alcohol y sin alcohol, encuadradas según la filosofía del establecimiento, pudiendo seguir técnicas donde se juega con los diseños, establecimiento de precios y formatos.

Debido al origen de los cócteles son muchos los que tienen designación americana y dada su popularidad sus nombres siempre son respetados desde su origen, estos pueden ser Alexander, White Russian, Gibson Vodka, etc., etc.

Cartas Temáticas

Son cartas diseñadas con el fin de complementar la temática de un establecimiento. Teniendo tanta importancia la decoración, como el servicio.

La temática puede reflejar diferentes ambientes o estilos, como pueden ser el cine, circo, país, etc., combinando los nombres de los productos ofrecidos.

7.3 Diseño De Cartas. Definición De Precios. La Estacionalidad.

DISEÑO DE CARTAS

El diseño debe ser lo bastante original para permitir diferenciar al establecimiento, debe estar en consonancia con el tipo de establecimiento y con la oferta del mismo.

Para ello se deben tener en cuenta varios factores para su elaboración como son:

- Estilo y diseño de la portada
- Tipo de letra
- Color e imágenes.
- Tipo de papel
- Distribución del contenido

Tamaño

El tamaño tiene que ser acorde al tamaño de las mesas, para que no resulten incómodas ni provoquen accidentes. Las cartas con formato de tríptico, desplegables, son ideales para lugares con mesas pequeñas, sin embargo, las cartas con formato díptico son ideales para las mesas más grandes.

La carta no siempre tiene porqué ser rectangular, al cliente le gusta que le sorprendan positivamente, por lo que valora otros formatos y presentaciones distintas de la habitual.

Soporte

El soporte más habitual es el papel, que se escogerá en función del coste, textura y la utilidad de la misma. La elección del material de la carta es importante no solo por cuestión de imagen, sino también por razones de higiene y logística.

Se pueden utilizar materiales lavables para los exteriores y materiales que no sean demasiado porosos como para absorber grasas, ni demasiado débiles que puedan deteriorarse rápidamente, para interiores.

El color escogido debe estar en consonancia con la intensidad y la luminosidad del comedor, teniendo un diseño acorde con el resto de la oferta.

Tipo de letra, color e imágenes

Este recurso puede permitir resaltar determinadas bebidas o destacar los diferentes grupos o partes de la carta.



Habrá que tener en cuenta que deberá ser fácil de leer, debiendo estar en consonancia con el soporte empleado.

No use letra gótica ni caracteres complicados o confusos. Tampoco hay que simplificar de manera que el texto parezca mecanografiado.

La tipografía debe garantizar la legibilidad tanto por tamaño como por fuente. En general es recomendable siempre un fondo claro con letras oscuras.

Datos de la carta

En la carta debemos encontrar con los siguientes datos:

- **Datos del establecimiento:** logotipo, dirección, teléfono, e-mail, web, etc., suelen componer tanto la portada como la contraportada.
- **Nombre de las bebidas,** con sus correspondientes precios y agrupados por afinidades.
- **IVA incluido o no incluido**.
- **Otros:** Breve descripción de las diferentes elaboraciones, bosquejo histórico, premios, imágenes, otros establecimientos del grupo, etc.

Estructura de la carta

Uno de los principales errores que se cometen a la hora de estructurar contenido de una carta es tratar todas las bebidas que figuran en ella por igual, de forma que ninguna salte especialmente a la vista.



Los elementos más rentables se deben poner en las mejores posiciones de la carta. El primer punto de atención de un menú o una carta es el centro, por donde el cliente pasa la mirada tres veces. El segundo es la esquina superior derecha por donde pasa dos veces, y finalmente el tercero, la esquina superior izquierda.

DEFINICIÓN DE PRECIOS

Los precios de la carta dependerán:

- La calidad de las bebidas
- La zona donde se encuentre ubicado el bar cafetería
- La armonía y el estilo del establecimiento
- La competencia de otros establecimientos
- La franja horaria atención al cliente
- El nivel económico de la clientela

La técnica más utilizada para la fijación de los precios es la basada en los principios de Omnes, esta consta de cuatro principios, **dispersión de precios, apertura de la gama, relación calidad precio y promoción**.

DISPERSIÓN DE PRECIOS.

Toda gama de productos de la carta se divide en tres partes iguales:

- Grupo bajo.
- Grupo medio.
- Grupo alto.

De manera que la carta tendrá una dispersión adecuada cuando el grupo medio sea igual o superior a la suma de los grupos alto y bajo.

La composición de artículos de cada gama se realizará mediante las siguientes operaciones aritméticas:

- Paso 1: se resta al precio del artículo más caro el del más barato.
- Paso 2: este resultado se divide entre 3, la cifra obtenida nos delimitará el ancho de banda.
- Paso 3: al precio del artículo más barato le sumamos el ancho de banda y tendremos el límite de la gama baja.
- Paso 4: al límite anterior le volvemos a sumar el ancho de banda y tendremos el límite superior de la gama media, los artículos que sobrepasen este último límite se considerarán de gama alta.

	PRECIO
Entrante 1	10,50 €
Entrante 2	14,00 €
Entrante 3	13,00 €
Entrante 4	15,00 €
Entrante 5	13,00 €
Entrante 6	12,00 €
Entrante 7	17,00 €
Entrante 8	13,50 €

Calculamos la amplitud de precios

1. Recorrido = (17,00-10,50) /3 = 2,16
2. Grupo bajo: de 10,50 euros a 12.66 euros
3. Grupo medio: de 12,66 euros a 15.32 euros
4. Grupo alto: de 15,32 euros a 17,00 euros

Vemos que tenemos 2 entrantes en el grupo bajo, 4 entrantes en el grupo medio y 2 entrantes en el grupo alto.

El grupo medio será, en este caso, la suma de ambos tramos

APERTURA DE LA GAMA.
Se halla realizando la división del precio más alto entre el más bajo, no deberá superar las siguientes ratios:

- Carta con menos de 9 platos: 2,5.
- Carta con 9 o más platos: 3.

Si calculamos la apertura de gama obtenemos:
(17,50/10,50) = 1,66 que es inferior al 2,5. **Vemos que en este caso es correcta**

RELACIÓN CALIDAD PRECIO.

Esta relación es igual al precio medio demandado, **PMD**, entre el precio medio ofertado, **PMO,** donde:

PMD es la cifra bruta de ventas entre el número de unidades vendidas.

PMO es la suma del precio de venta de todos los productos entre el número de productos.

Los resultados posibles son los siguientes:
Si el cociente está comprendido entro 0,9 y 1,05 la relación calidad precio es satisfactoria.

Si es inferior a 0,9 los precios son elevados, por lo tanto, se sugiere disminuirlos, de manera que el nuevo PMD = PMO / 1,05.

Si es superior a 1,05 los precios son bajos, deberían, por tanto, incrementarse, de acuerdo con la siguiente fórmula: NPMD = PMO / 0,95.

	Precio Venta	Unidades Vendidas	Caja
Entrante 1	10,50 €	165	1732,50 €
Entrante 2	14,00 €	190	2660,00 €
Entrante 3	13,00 €	89	1157,00€
Entrante 4	15,00 €	95	1425,00 €
Entrante 5	13,00 €	75	975,00 €
Entrante 6	12,00 €	15	180,00 €
Entrante 7	17,00 €	155	2635,00 €
Entrante 8	13,50 €	45	607,50 €
Total		829	11372,00 €

Calculamos el precio medio demandado

TOTAL VENTAS	**11.372,00 €**
TOTAL UNIDADES VENDIDAS	**829**
PMD	**13,71 €**

Calculamos el precio medio ofertado

TOTAL PRECIO VENTAS	**108,00 €**
Nº ARTICULOS	**8**
PMD	**13,50 €**

PMD/PMO = 13,71/13,50 = 1,01

Nuestra carta esta equilibrada, ya que el valor se encuentra entr**e 0,9 y 1,05**

PROMOCIÓN.

Mantenimiento e introducción de los artículos más adecuados de nuestra carta. Los escogidos deberán encontrarse preferentemente en la zona media de los tres principios anteriores.

7.4 Control De Stocks De Bebidas. Control De Caducidades De Bebidas. Control De Temperaturas. Rotación De Productos.

CONTROL DE STOCKS

El control de stock comienza con la recepción de la mercancía, diferenciando los productos nuevos de los adquiridos con anterioridad.



Un correcto control de stock s e lleva a cabo a través de un registro documental, fundamentado principalmente por vales de extracción internos y un seguimiento exhaustivo de los consumos.

El stock disponible de un establecimiento dependerá directamente del consumo de este y del tamaño del almacén. Se deberá tener en consideración la amplitud de gama de nuestros productos.

Un buen control de stock contribuye al mismo tiempo en un buen control de la fecha de caducidad y rotación de los productos (bebidas), así ambos términos están estrechamente relacionados.

CONTROL DE CADUCIDAD DE BEBIDAS

El control de caducidad de las bebidas lo debe hacer el responsable o supervisor, él se encargará de ver las fechas e indicará qué bebida debe salir antes para que no caduquen en el almacén, para lo que se hará el método FIFO (First ln-First Out, o primero en entrar, primero en salir).

Es importante revisar las fechas de las bebidas, para darle salida a aquellas que caduquen antes.

CONTROL DE TEMPERATURAS

Aperitivos, licores y aguardientes

Tanto unos como otros, ya sean dulces o secos tienen cantidad de alcohol en su composición que asegurará la conservación largo periodo de tiempo de forma general.

Deberán estos reservados de humos, humedad, luz u otros agentes externos como olores fuertes, que pueden afectar a la bebida.

Estas bebidas se pueden mantener a temperatura ambiente o en cámaras frigoríficas, según el servicio de las mismas.

Otro aspecto a tener en cuenta a bebidas es la evaporación de su alcohol, por lo que deberán permanecer en todo momento bien cerradas.

Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas

Estas bebidas envasadas pueden conservarse durante largos periodos de tiempo, siempre reservadas de la luz y cambios bruscos de temperatura.

El punto conflictivo de estas bebidas es el cierre metálico, que puede oxidarse afectando negativamente a la misma

Por lo general estas bebidas se sirven frías, por lo que parte del tiempo de conservación suele ser en cámaras frigoríficas entre 4 y 6 ºC.

Cerveza
Al igual que el vino, la cerveza es un elemento vivo, por lo que merece especial atención su temperatura de conservación o servicio.

Además, la luz la afecta negativamente, por ello, normalmente su envase suele ser opaco.

Al igual que las bebidas no alcohólicas, no deben sufrir cambios bruscos de temperatura, y para su servicio se debe prever su almacenaje en cámaras frigoríficas siendo la temperatura recomendable entre 2 y 4ºC.



Café e Infusiones
Al ser un producto seco, deben conservarse en un lugar seco y hermético, fuera de la luz solar, que guarde todo su aroma.

A la hora de su servicio, se tendrá en cuenta utilizar café recién molido, controlando en todo momento la molienda y la temperatura de la máquina exprés.

ROTACIÓN DE PRODUCTOS
Otro aspecto a considerar es la rotación de las bebidas o productos adquiridos.

A la hora de re poner las bebidas en las cámaras se colocarán al final las bebidas que tengan más fecha de caducidad, y al principio se dejarán aquellas que caduquen antes; de esta forma se asegura una correcta rotación de bebidas.

Se recomienda tener un apartado de 'Sugerencias" en la carta, ya que permitirá incluir los productos que interesen vender.

No recomendar siempre el mismo producto, de esta manera podremos hacer la rotación de las distintas bebidas que deseemos sacar al mercado.

7.5 Diferentes Diseños De Cartas De Bar

Cartas clásicas.
Estas cartas son muy habituales en los establecimientos, están plastificadas o los paneles son de piel para evitar el deterioro.

Cartas modernas y minimalistas
Son muy llamativas debido a sus ilustraciones y colores, suelen ser cartas un poco más caras a causa de su diseño.

Cartas temáticas.
Este tipo de carta está diseñada dependiendo de la temática del bar, y son muy originales suele tener la misma armonía que el establecimiento y son muy originales



BIBLIOGRAFIA

Asociación de Barmen española: Manual de coctelería. A.B.E. Madrid: Talleres de oyauri, 1978.
BACHS, J. y VIVES, R.: Servicios de atención al cliente en restauración. Madrid: Síntesis, 1999.
CERRA J.: Organización y gestión de la restauración. Madrid: Interamericana, 1995.
DELGADO, C.: El libro del café. Madrid: Alianza, 1997.
FELIPE Gallego, J.: Manual práctico de bar. Madrid: Paraninfo, 2006.
HOYLE, D.: Manual de sistemas de calidad. ISO 9000. Madrid: Paraninfo, 1995.
LICHINE, A.: Enciclopedia de vinos y alcoholes de todos los países. Barcelona: Omega, 1987.
LÓPEZ Collado, A.: La gobernanta. Manual de hostelería. Madrid: Paraninfo S. L., 1990.
MESTRES Soler, J. R.: Técnicas de gestión y dirección hotelera. Barcelona: Gestión 2000 S. A., 1995.
PEREZ Pascual, J. M.: Técnicas de calidad de servicios, cuadernos prácticos. [s. l.]: Hotel S. L., 1990.